SAMSUNG

اجاق ماکروویو

روش استفاده و راهنمای آشپزی

ME3410W / ME3410 / ME341

سامسونگ
فقط با ضمانت سام سرویس
www.samservice.com

Code No. : DE68-03280B

ایمنی

فارسی

هشدار دوباره برای جلوگیری از انفجار احتمالی در اثر انرژی بیش از حد میکروویو

بی دقتی در به کارگیری نکات ایمنی زیر ممکن است نتایج زیانباری در اثر انفجار یا امواج میکروویو به بار آورد.

(الف) هرگز اجاق را با در باز روشن نکنید. زیرا این مسئله باعث انفجار در اثر امواج میکروویو می‌شود.

(ب) هرگز چیزی را بین فضای جلویی اجاق و در آن قرار ندهید. یا نگذارید گرد و خاک و یا ذرات باقی‌مانده از دستمال‌های گردگیری روی پوشش سطحی در، جمع شوند.

(ج) اگر اجاق میکروویو خراب است آن را روشن نکنید. در عمل این نکته بسیار مهم است که در اجاق کاملاً بسته شود و هیچ خرابی در این سه قسمت وجود نداشته باشد:
(۱) در (لولا یا دندانه‌های آن)
(۲) زبانهٔ در، قفل آن (شکسته شده باشد یا افتاده باشد)
(۳) پوشش در و پوشش سطحی

(د) دستگاه هرگز نباید توسط افرادی به جز متخصصین مجرب پرسنل سرویس تعمیر گردد.

توصیه های ایمنی

دستورات مهم ایمنی

این قسمت را به دقت خوانده و آن را برای مراجعات بعدی حفظ نمائید.
قبل از پخت غذا یا مایعات در اجاق خود، لطفاً دقت کنید نکات ایمنی زیر ملاحظه شده باشد.

۱. هرگز از وسایل فلزی در داخل اجاق میکروویو استفاده نکنید:
- ظروف فلزی
- ظروف غذا با تزئینات طلا یا نقره
- سیخ، چنگال، غیره.

دلیل: امواج و یا جرقه‌های الکتریکی ایجاد شده و ممکن است باعث آسیب دستگاه شود.

۲. این موارد را در دستگاه گرم نکنید:
- شیشه‌ها و ظروف وکیوم شده و خالی از هوا. مثال: شیشه شیر بچه.
- غذاهایی که محکم بسته‌بندی شده‌اند یا پوست دارند و خالی از هوا هستند. مثال: تخم‌مرغ، مغزهای پوسته‌دار مثل بادام، گوجه‌فرنگی.

دلیل: افزایش فشار هوای داخل آن ها ممکن است باعث شود که آن ها بترکند.
توصیه: در این موارد پوست و یا بسته‌بندی غذا را جدا کنید.

۳. هرگز سوراخهای تهویهٔ هوا را با دستمال یا کاغذ نپوشانید.

دلیل: پارچه و یا کاغذ ممکن است در اثر جریان هوای داغ داخل ماکروفر آتش بگیرند.

۵. هنگام خارج کردن ظرف موردنظر از اجاق میکروویو همیشه از دستکش استفاده کنید.

دلیل: بعضی از ظروف امواج میکروویو را جذب می‌کنند. در نتیجه گرما از غذا به آن ها منتقل شده و بنابراین آن ها را داغ می‌کند.

٦. به المنت‌های حرارتی و یا دیواره‌های داخلی اجاق میکروویو دست نزنید.

دلیل: این قسمت‌ها حتی بعد از اتمام پخت به اندازهٔ کافی داغ هستند که دست را بسوزانند، حتی اگر ظاهر آن ها این گونه به نظر نرسد. از تماس مواد قابل اشتعال با این قسمت ها خودداری کنید. ابتدا اجازه دهید که داخل دستگاه خنک شود.

۷. برای کاهش احتمال آتش‌سوزی در محفظهٔ داخلی:
- مواد قابل اشتعال را داخل اجاق قرار ندهید.
- سیم پیچیده شده در کاغذ و یا محفظهٔ پلاستیکی را خارج کنید.
- برای خشک کردن اجاق میکروویو از روزنامه استفاده نکنید.
- اگر دود مشاهده کردید دستگاه را خاموش کرده و یا از برق بکشید و در آن را باز نکنید.

۸. دقت لازم را در مورد گرم کردن مایعات و یا غذای بچه به کار بگیرید.
- همیشه یک زمان توقف حداقل ۲۰ ثانیه‌ای را بعد از خاموش شدن اجاق میکروویو صبر کنید تا حرارت داخلی متعادل گردد.
- در صورت لزوم هنگام گرم کردن آن را به هم بزنید و همیشه بعد از اتمام گرم کردن نیز آن را به هم بزنید.
- توجه داشته باشید بعد از گرم شدن اگر به ظرف دست بزنید ممکن است دست شما بسوزد.
- احتمال پریدن مایع جوشان وجود دارد.
- برای جلوگیری از پریدن مایع جوشان و سوختگی احتمالی، شما باید یک قاشق پلاستیکی و یا شیشه‌ای را در ظرف قرار داده و مایع را قبل و بعد از گرم شدن به هم بزنید.

دلیل: در حین گرم شدن حباب های جوشان ایجاد می‌شوند و این به این معنی است که حباب های جوشان بعد از عمل گرم شدن و خارج کردن ظرف از اجاق میکروویو هم می‌توانند روی دست شما بپرند و ممکن است شما صدمه ببینید.

توصیه های ایمنی (ادامه)

فارسی

- در صورت سوختگی، این دستورات کمک های اولیه را انجام دهید:
- قسمت سوخته را به مدت حداقل ۱۰ دقیقه در آب سرد قرار دهید.
- با یک باند تمیز و خشک آن را بپوشانید.
- از هیچ کرم، روغن و یا لوسیونی استفاده نکنید.
- هرگز ظرف را لب به لب پر نکنید. و ظرفی را انتخاب کنید که دهنهٔ آن گشاد باشد تا از پریدن مایع در حال جوشیدن جلوگیری شود. شیشه‌های با گردن باریک و بلند، اگر گرم شوند ممکن است بترکند.
- همیشه حرارت غذا یا شیر کودک را قبل از اینکه به او بدهید کنترل کنید.
- هرگز شیشهٔ بچه را در حالی که در آن بسته است گرم نکنید چون ممکن است بترکد.

۹. دقت کنید که سیم دستگاه صدمه نبیند.
- سیم دستگاه و دوشاخهٔ آن را در آب فرو نکنید و آن ها را از سطوح داغ دور نگه دارید.
- اگر سیم و یا دوشاخهٔ آن آسیب دیده، دستگاه را روشن نکنید.

۱۰. وقتی در دستگاه را باز می‌کنید به اندازهٔ طول بازوی خود از آن فاصله داشته باشید.
دلیل: هوا و یا بخار داغ ممکن است به شما آسیب برساند.

۱۱. داخل اجاق میکروویو را تمیز نگه دارید.
دلیل: ذرات غذا و روغن که به دیواره‌ها و کف اجاق پخش شده و چسبیده‌اند، باعث کم شدن کارآیی اجاق میکروویو خواهد شد.

۱۲. ممکن است وقتی دستگاه کار می‌کند، صدایی مانند کلیک شنیده شود (مخصوصاً هنگام عمل یخ‌زدایی).
دلیل: این صدا طبیعی می‌باشد و مربوط به تغییر میزان الکتریسیتهٔ خروجی می‌باشد.

۱۳. هنگامی که دستگاه به صورت خالی به کار می‌افتد، برای ایمنی به طور اتوماتیک خاموش می‌شود. سپس بعد از ۳۰ دقیقه می‌توانید به صورت عادی دستگاه را روشن کنید.

دستورات مهم ایمنی

در حین عمل پخت، وقتی غذا در ظروف پلاستیکی، کاغذی و یا ظروف قابل اشتعال دیگر قرار دارد، باید حتماً گاه‌گاهی به اجاق سر بزنید.

مهم

بچه‌ها و یا اشخاص ناوارد هرگز نباید از دستگاه استفاده کرده و یا به آن دست بزنند، و یا هنگامی که دستگاه روشن است، این افراد را با دستگاه تنها نگذارید. اسباب‌بازی‌های مورد علاقهٔ بچه‌ها را نباید روی دستگاه قرار دهید.

هشدار:

اگر در دستگاه و یا پوشش آن آسیب ببیند، نباید آن را روشن کرد تا اینکه توسط شخص متخصص تعمیر شود.

هشدار:

برای هر فردی جز افراد متخصص خطرناک می‌باشد که هر قطعه‌ای از اجاق میکروویو که آن را در برابر انفجارهای ناشی از امواج میکروویو محافظت می‌کند را خارج کرده و یا بخواهد آن را تعویض کند.

هشدار:

مایعات و غذاهای دیگر نباید در محفظه‌های درپوش‌دار گرم شوند زیرا همیشه احتمال انفجار آن ها وجود دارد.

هشدار:

فقط در صورتی به بچه‌ها اجازهٔ استفاده از دستگاه را بدهید، که تعلیمات کافی برای استفاده به طور ایمن به آنان داده شده باشد و همچنین خطرات مهم در هنگام استفاده از دستگاه را بدانند.

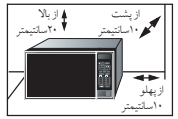
لطفاً به منظور حفظ محیط زیست مواد بسته‌بندی این محصول را از بین برده و یا آن ها را بازیافت کنید.

لطفاً برای حفظ محیط زیست با مسئولین محلی مربوطه درمورد بازیافت مواد زاید بسته‌بندی این محصول تماس بگیرید.

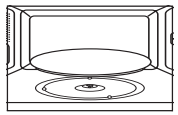
فارسی

نصب اجاق میکروویو

اجاق میکروویو را روی یک سطح صاف و یکنواخت که به اندازهٔ کافی قدرت تحمل وزن دستگاه را داشته باشد، قرار دهید.



۱. هنگامی که دستگاه خود را روی هر سطحی قرار دهید، مطمئن شوید که فضای کافی برای تهویهٔ دستگاه شما وجود دارد. حداقل ۱۰ سانتی‌متر (٤ اینچ) فضا در پشت و اطراف دستگاه و ۲۰ سانتی‌متر (۸ اینچ) فضا در بالای دستگاه فاصله بگذارید.



۲. کلیهٔ مواد بسته‌بندی در داخل اجاق را خارج کنید. حلقهٔ دوار و سینی گردان را داخل اجاق قرار دهید. کنترل کنید که سینی‌گردان به صورت آزاد می‌چرخد.

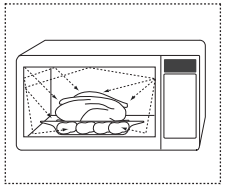
❇ هرگز سوراخ های تهویهٔ هوا را مسدود نکنید زیرا ممکن است اجاق بیش از حد گرم شده و به طور اتوماتیک خاموش شود. در این صورت از دستگاه استفاده نکنید تا به طور کامل خنک شود.

❇ برای ایمنی خود، سیم دستگاه را داخل یک پریز زمینی دارای سه سوراخ، ۲۳۰ ولت، ۵۰ هرتز AC وصل کنید. اگر سیم دستگاه آسیب ببیند، باید توسط تعمیرکار مجرب یا افراد مربوط به سرویس نمایندگی دستگاه و یا افراد متخصص تعویض گردد تا از خطر احتمالی جلوگیری شود.

❇ اجاق میکروویو را در محل‌های گرم و مرطوب مانند نزدیک اجاق گار و یا شوفاژ قرار ندهید. خصوصیات مربوط به میزان الکتریسیته دستگاه باید کاملاً رعایت شود و در صورت اضافه کردن سیم به دستگاه حتماً باید از سیم استاندارد مربوط به دستگاه استفاده شود. قبل از استفادهٔ دستگاه برای بار اول قسمت داخلی و پوشش در را با یک پارچهٔ مرطوب خیس کنید.

چگونه یک اجاق میکروویو کار می‌کند

نکات مربوط به پخت



۱. وقتی غذا روی صفحه‌گردان می‌چرخد، امواج میکروویو که توسط المنت مغناطیسی ایجاد می‌گردد، به طور یکنواخت پخش می‌گردد و در غذا نفوذ می‌کند. بنابراین غذا به طور یکنواخت پخته می‌شود.

۲. امواج میکروویو توسط غذا تا عمق یک اینچ (۲/۵ سانت) جذب می‌شوند. بنابراین تا وقتی حرارت داخل غذا وجود دارد، عمل پخت ادامه می‌یابد.

۳. زمان پخت بنابر ظرف مورد نظر و نوع غذا تغییر می‌کند:
- مقدار و حجم غذا
- میزان آب
- درجه حرارت اولیه (منجمد یا غیر منجمد)

☚ چون مرکز غذا با نفوذ حرارت پخته می‌شود، عمل پخت حتی بعد از اینکه غذا را از اجاق خارج می‌کنید، ادامه می‌یابد. به همین دلیل زمان توقف بعد از پخت در دستورات غذایی باید رعایت گردد زیرا:
- پخت غذا از مرکز آن شروع می‌شود.
- همان میزان درجه حرارت در تمامی سطح غذا وجود دارد.

اجاق میکروویو جدید شما

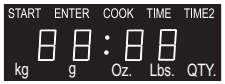
کنترل قسمت های مختلف

دستگاه را باز کرده و مطمئن شوید که تمامی قسمت های نشان داده شده در زیر، وجود دارد. اگر هر کدام از این قسمت ها وجود ندارد و یا شکسته شده‌اند، به نمایندگی فروش خود زنگ بزنید.

اجاق　　سینی شیشه‌ای　　حلقهٔ دوار

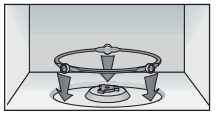
سوار کردن اجاق میکروویو

۱. دستگاه را روی یک سطح صاف و محکم قرار دهید و دو شاخهٔ آن را به یک خروجی زمینی وصل کنید. وقتی دستگاه را به برق متصل کنید، این علائم روی صفحهٔ نمایش ظاهر می‌گردد:

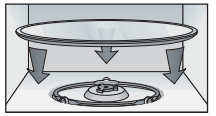


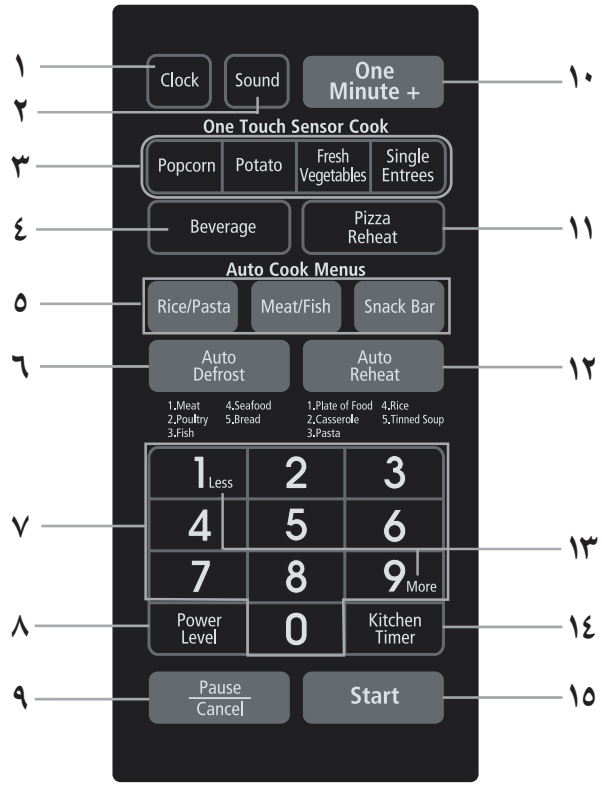
مطمئن شوید که تهویهٔ مناسب برای اجاق میکروویو شما وجود دارد. حداقل ٤ اینچ از هر طرف فاصله بگذارید.

۲. در اجاق را با کشیدن دستگیرهٔ آن باز کنید.
۳. درون اجاق را با یک پارچهٔ مرطوب خیس کنید.
٤. حلقهٔ دوار را روی محل مشخص در مرکز دستگاه جای بیندازید.



۵. سینی شیشه‌ای را روی حلقهٔ دوار قرار دهید طوری که برجستگی‌های سینی در فرورفتگی‌های کف اجاق، جا بیفتد.





۱. ساعت
۲. صدا
۳. دگمهٔ انتخاب با یک تماس
٤. نوشیدنی‌ها(پخت سریع)
۵. پخت اتوماتیک
٦. یخ‌زدایی اتوماتیک
۷. دگمه‌های اعداد
۸. سطح قدرت
۹. توقف / پاک کردن برنامه
۱۰. یک دقیقه اضافه
۱۱. گرم کردن پیتزا (پخت سریع)
۱۲. گرم کردن اتوماتیک
۱۳. بیشتر/کمتر
۱٤. زمان پخت
۱۵. شروع

فارسی

فهرست

ایمنی ۲
هشدارهای ایمنی ۲
نصب اجاق ٤
چگونه یک اجاق میکروویو کار می‌کند ٤
اجاق میکروویو جدید شما ٥
کنترل قسمت های مختلف ٥
نصب اجاق ٥
دکمه‌های کنترل ٥
فهرست ٦
به کار انداختن دستگاه ٦
تنظیم ساعت ٦
استفاده از دگمهٔ توقف/ پاک کردن برنامه ٦
استفاده از دگمهٔ یک دقیقه اضافه ٦
استفاده از دگمه‌های گیرنده حساس پخت ٦
راهنمای پخت با گیرنده حساس پخت ٧
استفاده از دگمه‌های پخت سریع ٧
استفاده از دگمه‌های برنج/ پاستاها ٧
استفاده از دگمه‌های گوشت/ ماهی ٨
استفاده از دگمه‌های اسنک ها ٩
یخ‌زدایی اتوماتیک ٩
گرم کردن اتوماتیک ٩
تنظیم زمان پخت و سطح قدرت ١٠
استفاده از دکمهٔ بیشتر/ کمتر ١٠
تنظیم بوق روشن/ خاموش ١٠
استفاده از ساعت آشپزخانه ١٠
تنظیم قفل ایمنی کودک ١٠
حالت ذخیرهٔ قدرت ١٠
دستورالعمل های پخت ١١
وسایل پخت ١١
روش‌های پخت ١١
نکات معمول ١١
گیرنده های حساس پخت ١٢
ظروف و پوشش هنگام آشپزی با گیرنده های حساس پخت ١٢
مهم ١٢
راهنمای پخت ١٢
راهنمای یخ‌زدایی اتوماتیک ١٣
دستورالعمل‌های غذا ١٤
ضمیمه ١٥
نکات اشکال برانگیز ١٥
تمیز کردن و نگهداری ١٥
پیام‌های خطا ١٥
جزئیات ١٦

به کار انداختن دستگاه

تنظیم ساعت

۱. دگمهٔ ساعت را فشار دهید. علامت Enter و Clock روشن می‌شود.
۲. از دگمه‌های اعداد برای دادن زمان صحیح استفاده کنید. شما حداقل باید سه عدد را برای تنظیم ساعت فشار دهید. اگر ساعت ۵:۳۰ بود، شما باید اعداد ۵، ۰ ، ۰ را فشار دهید.
۳. بعد از ۵ ثانیه علامت Enter و Clock ظاهر می‌شوند.
٤. علامت Clock را دوباره فشار دهید، علامت (:) ظاهر شده و این نشان می‌دهد که ساعت تنظیم شده است. اگر برق دستگاه قطع شود، باید ساعت را دوباره تنظیم کنید.
در حین عمل پخت شما با فشار دادن دکمهٔ Clock می‌توانید از ساعت آگاه شوید.

استفاده از دگمهٔ توقف/ پاک کردن برنامه

این دگمه به شما اجازه می‌دهد برنامهٔ داده شده را تثبیت کرده و یا جریان پخت را متوقف کنید، تا بتوانید غذا را کنترل کنید.

- برای توقف دستگاه در حین کار: این دگمه را یک بار فشار دهید. برای شروع دوباره، دگمهٔ شروع را فشار دهید.
- برای توقف پخت، پاک کردن برنامه و برگشت به ساعت روز روی صفحهٔ نمایشگر، دگمهٔ، توقف/ پاک کردن را ۲ بار فشار دهید.
- برای درست کردن برنامهٔ اشتباه که وارد کرده‌اید: دگمهٔ توقف/ پاک کردن را یک بار فشار دهید و سپس دوباره دستورات جدید را وارد کنید.

استفاده از دگمهٔ یک دقیقه بیشتر

این دگمه به شما امکان دستیابی به راه آسانی برای گرم کردن غذا در مدت یک دقیقه با حداکثر قدرت را می‌دهد.

۱. برای هر دقیقه‌ای که شما می‌خواهید غذا پخته شود یک بار این دگمه را فشار دهید. برای مثال این دگمه را ۲ بار، برای ۲ دقیقه زمان فشار دهید. زمان ظاهر می‌شود و دستگاه به طور اتوماتیک شروع به کار می‌کند. تعداد دقیقه‌ها را با فشار دادن این دگمه (برای هر دقیقه یک بار) می‌توانید هر قدر که می‌خواهید اضافه کنید.

استفاده از دگمه‌های گیرندهٔ حساس پخت

با برخورد بخار خارج شده از غذای داغ، این حالت به طور اتوماتیک زمان گرم شدن را برای انواع مختلف و مقادیر متفاوت غذاهای آماده به طبخ تنظیم می‌کند. غذاها باید نیمه پخته و در دمای یخچال باشند.

۱. دگمهٔ گیرنده حساس مربوط به غذایی که مورد نظرتان است فشار دهید. (برای مثال ذرت بو داده). روی صفحهٔ نمایش این علامت ظاهر می‌شود : [::::] و اجاق به طور اتوماتیک شروع به کار می‌کند.
بعد از آماده شدن پاپ کورن حداقل ۵ دقیقه برای بستهٔ بعدی صبر کنید تا سینی شیشه‌ای بیش از حد گرم نشود. اگر می‌خواهید در حین عمل پخت ساعت را بدانید، دگمهٔ Clock را فشار دهید.

به کار انداختن دستگاه

راهنمای پخت با گیرنده‌های حساس

- برای پخت انواع مختلف غذا دستورات داده شده در زیر را اجرا کنید:

غذا	مقدار	مراحل مختلف
پاپ‌کورن	۱۰۰–۸۵ گرم یک بسته	در یک زمان فقط از یک بسته ذرت استفاده کنید. هنگام خارج کردن بستهٔ داغ، به هشدارهای داده شده توجه کنید. قبل از استفادهٔ دوباره از دستگاه حداقل ۵ دقیقه برای خنک شدن دستگاه صبر کنید.
سیب‌زمینی	۶–۱ عدد	هر کدام از سیب‌زمین‌ها را با چنگال چندبار سوراخ کنید. آن ها را روبروی هم روی سینی شیشه‌ای بچینید. به مدت ۵–۳ دقیقه صبر کنید. برای استفادهٔ دوباره از اجاق حداقل ۵ دقیقه صبر کنید.
سبزیجات‌تازه	۴–۱ فنجان	سبزی‌ها را در ظرف مخصوص ماکروفر ریخته و روی آنها ۲ قاشق سوپخوری آب بریزید. روی ظرف را با پوشش مخصوص ماکروفر بپوشانید. (استفاده از ظرف شیشه‌ی دردار بهتر است) اگر از ظرف پلاستیکی استفاده کنید، برای جریان هوا یک سوراخ کوچک در آن ایجاد کنید. بعد از خارج کردن سبزی‌ها از ماکروفر بگذارید ۲ دقیقه در بسته باقی بماند. سپس آنها را بهم زده و سرو کنید. برای استفادهٔ دوباره از ماکروفر حداقل ۵ دقیقه صبر کنید.
یک‌وعده غذای‌آماده	۴۰۰–۲۲۰ گرم	بسته‌بندی خارجی غذا را باز کنید و دستورات روی جعبه مربوط به پوشش و زمان توقف اجرا کنید. برای استفادهٔ مجدد از ماکروفر حداقل ۵ دقیقه صبر کنید.

استفاده از دگمه‌های پخت سریع

۱. با توجه به نوع غذایی که می‌خواهید آماده کنید دکمهٔ پخت سریع مربوط به آن غذا را فشار دهید. (نوشیدنی‌ها برای مثال). روی صفحهٔ نمایش میزان حجم غذا نمایش داده می‌شود. (سپس دکمهٔ «Enter» و «QTY» روشن می‌شود.)

۲. دگمه را چند بار فشار دهید تا مقدار غذای دلخواه خود را انتخاب کنید. صفحهٔ نمایش همهٔ مقادیر قابل دسترس غذا را نشان می‌دهد. وقتی مقدار صحیح موردنظر را انتخاب کردید، ماکروفر بطور اتوماتیک عمل پخت را آغاز می‌کند.

وقتی عمل پخت پایان می‌یابد، دستگاه بوق می‌زند. هر دقیقه یک بار این بوق تکرار می‌شود.

نوع غذا	وزن	نکات مهم
نوشیدنی‌ها	۱/۲ فنجان یک فنجان ۲ فنجان	• **ازفنجان‌اندازه‌گیری‌بالیوان‌سرامیکی‌استفاده‌کنید.روی‌آن‌رانپوشانید.** • **فنجان نوشیدنی را در دستگاه بگذارید.** • **بعد از گرم شدن، آن را خوب هم بزنید.**
گرم‌کردن پیتزا	یک تکه دو تکه سه تکه چهار تکه	• **تکه‌های پیتزا را روی بشقاب مخصوص ماکروفر طوری قرار دهید که قاعدهٔ آن ها رو به بیرون باشد.** • **تکه‌های پیتزا را روی هم قرار ندهید. روی آن ها را نپوشانید.** • **قبل از سرو کردن ۲ – ۱ دقیقه صبر کنید.**

استفاده از دگمهٔ برنج / پاستاها

۱. با توجه به نوع غذایی که می‌خواهید طبخ کنید، این دکمه را فشار دهید. دستگاه علامت "A–۱" (کد نوع غذا) را نشان می‌دهد.
این دگمه را چندبار فشار دهید تا نوع غذای موردنظر را انتخاب کنید. (به جدول برنج / پاستا در زیر مراجعه کنید.)

۲. برای انتخاب مقدار موردنظر عدد ۱، ۲ یا ۳ را فشار دهید.
(به جدول برنج / پاستا در زیر برای تعیین مقدار مراجعه کنید.)

۳. برای شروع پخت دکمهٔ Start را فشار دهید.

جدول برنج / پاستا

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A–۱	برنج سفید	۱تا۲پرس	برنج: دمای اتاق آب: دمای اتاق	برنج را با آب سرد خوب بشوئید تا آب آن زلال شود. برنج و آب را در یک ظرف گود پیرکس دراز مخصوص میکروویو بریزید. بعد از پخت بدون این که در ظرف را بردارید ۵–۳ دقیقه صبر کنید سپس برای جدا شدن دانه‌های برنج آن را بهم بزنید. یک پرس | دو پرس برنج: ۱۰۰ گرم | ۲۰۰ گرم آب: ۲۵۰ میلی گرم | ۳۷۵ میلی گرم
A–۲	پاستای خشک	۱تا۲پرس	آب جوش	پاستای خشک را در یک کاسه گود یا ظرف پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید. بعد از پخت در آن را بگذارید و بگذارید به مدت ۵–۲ دقیقه بماند. بهم بزنید و سرو کنید. یک پرس | دو پرس پاستا: ۱۰۰ گرم | ۲۰۰ گرم آب: ۳ فنجان | ۵ فنجان
A–۳	پاستا منجمد	۱تا۲پرس	آب جوش	پاستای منجمد را در یک ظرف گود یا پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید. بعد از پخت در آن را بگذارید و اجازه دهید ۵–۲ دقیقه بماند. سپس آن را به هم بزنید و سرو کنید. یک پرس | دو پرس پاستا: ۱۲۵ گرم | ۲۵۰ گرم آب: ۳ فنجان | ۵ فنجان
A–۴	پاستای تازه	۱تا۲پرس	آب جوش	پاستای تازه را در یک ظرف گود یا پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید و بگذارید بدون در بپزد. بعد از پخت در آن را بگذارید و اجازه دهید ۵–۲ دقیقه بماند. یک پرس | دو پرس پاستا: ۱۲۵ گرم | ۲۵۰ گرم آب: ۳ فنجان | ۵ فنجان
A–۵	اسپاگتی	۱تا۲پرس	آب جوش	اسپاگتی را در یک ظرف گود یا پیرکس مخصوص میکروویو بدون در بریزید. بعد از پخت بگذارید در به مدت ۵–۲ دقیقه بماند سپس آن را به هم زده و سرو کنید. یک پرس | دو پرس اسپاگتی: ۱۰۰ گرم | ۲۰۰ گرم آب: ۳ فنجان | ۵ فنجان
A–۶	ماکارونی نواری ۲ دقیقه‌ای	۱تا۳پرس	آب جوش	ماکارونی نواری را خرد کرده و آن را در یک ظرف بزرگ مخصوص میکروویو بریزید. آب جوش را روی آن ها ریخته و آن را بدون در بپزید. بعد از نیمی از پخت وقتی دستگاه بوق زد آن را خوب به هم بزنید و دکمهٔ شروع را فشار دهید تا پخت ادامه یابد. بعد از پخت و بعد از ۲ دقیقه زمان آن را به هم زده و سرو کنید. یک پرس | دو پرس | سه پرس ماکارونی: ۱ بسته | ۲ بسته | ۳ بسته آب: ۵۰۰ میلی لیتر | ۱۰۰۰ میلی لیتر | ۱۵۰۰ میلی لیتر
A–۷	پوره	۱–۲پرس	پودرپوره: دمای اتاق آب یا شیر: سرد	پودرپوره را در یک کاسه مخصوص میکروویو ریخته و روی آن آب یا شیر بریزید و در آن را نبندید. بعد از اینکه دستگاه بوق زد آن را به هم زده و دکمهٔ شروع را فشار دهید تا پخت ادامه یابد. بعد از پخت آن را خوب به هم بزنید و روی آن شکر قهوه‌ای یا عسل بریزید. یک پرس | دو پرس پوره: ۳۵ گرم | ۷۰ گرم آب: ۱۸۵ میلی لیتر | ۳۷۵ میلی لیتر

به کار انداختن دستگاه

فارسی

استفاده از دگمهٔ گوشت/ ماهی

۱. با توجه به غذایی که می‌خواهید بپزید این دکمه را فشار دهید. روی صفحه کد "A-1" ظاهر می‌شود که کد مربوط به غذای موردنظر می‌باشد.
دگمهٔ گوشت/ ماهی را چند بار فشار دهید تا غذای موردنظر خود را انتخاب کنید. به جدول مخصوص گوشت و ماهی در زیر مراجعه کنید.
۲. اعداد ۱ ، ۲ یا ۳ را فشار دهید تا مقدار موردنظر غذا را انتخاب کنید. به جدول مخصوص گوشت/ ماهی در زیر مراجعه کنید.)
۳. برای شروع پخت دگمهٔ Start را فشار دهید.

جدول گوشت / ماهی

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A–۱	سینهٔ مرغ	۲۵۰←۲۰ گرم ۳۵۰←۳۰۰گرم ۴۵۰←۴۰۰گرم	دمای یخچال	سینه‌های تازه مرغ را انتخاب کنید. آنها را بصورت نوارهای طولی ۴–۳ تکه‌ای با یک چاقوی تیز ببرید. ابتدا می‌توانید آنها را به مدت ۲ ساعت در ادویهٔ دلخواه خود بخوابانید تا یک شب تا صبح در یخچال بگذارید. می‌توانید روی آن ها سویا سس به همراه آبلیمو و ادویهٔ مورد علاقهٔ خود را به همراه نمک و فلفل بریزید. آن ها را در یک ظرف مخصوص میکروویو قرار دهید و روی آن ها را با کاغذ مخصوص فر بپوشانید و بگذارید تا بپزد. در نیمهٔ پخت وقتی دستگاه بوق زد، سینه‌ها را برگردانید و برای ادامهٔ پخت دگمهٔ شروع را فشار دهید بعد از پخت ۵–۳ دقیقه صبر کنید. آن را سرو کنید.
A–۲	فیله ماهی	۲۰۰←۱۵۰ گرم ۲۵۰←۳۰۰گرم ۳۵۰←۴۰۰گرم	دمای یخچال	فیله‌های ماهی تازه را انتخاب کرده و آن ها را در ادویهٔ مورد علاقه خود به مدت ۲ ساعت بخوابانید و یا شب تا صبح در یخچال بگذارید. می‌توانید روی آن ها آبلیمو و ادویه و نمک و فلفل بریزید. سپس آنها را در یک ظرف مخصوص میکروویو چیده و روی آن ها را با روکش مخصوص میکروویو بپوشانید. بعد از پخت به مدت ۳ دقیقه صبر کرده و سپس آن ها را سرو کنید.

جدول گوشت / ماهی

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A–۳	غذای دریایی	۱۵۰تا۲۰۰گرم ۲۵۰تا۳۰۰گرم ۳۵۰تا۴۰۰گرم	دمای یخچال	غذای دریایی را در یک ظرف مخصوص ماکروفر بریزید. اگر دوست دارید روی آن آبلیمو و ادویه دلخواه خود را بریزید. روی آن را با کاغذ مخصوص میکروویو بپوشانید و آن ها را بپزید. بعد از پخت به مدت ۳ دقیقه صبر کنید و سپس آن را سرو کنید.
A–۴	رولت گوشت	یک ظرف	دمای یخچال	مواد لازم: ۲ عدد هویج متوسط (قبل از پوست کندن ۱۱۰–۸۵ گرم)، ۲ عدد پیاز متوسط (قبل از پوست کندن ۱۴۰–۱۱۰ گرم)، ۲ عدد سیب‌زمینی متوسط (قبل از پوست کندن ۱۹۵–۱۶۵ گرم)، ۴۵۰ گرم گوشت چرخ کرده، یک قاشق چایخوری نمک و فلفل، یک فنجان آب، سبزیجات را پوست کنده، شسته و خرد کنید. گوشت را ۱۲ قسمت کرده بصورت گلوله درآورده و سپس آن ها را صاف کنید. نیمی از آن ها را کف ظرف بچینید. و نیمی از سبزیجات را روی آن ها بریزید. روی آن نمک و فلفل بریزید. سپس لایهٔ بعدی را بچینید. مطمئن شوید که روی لایهٔ دوم به اندازهٔ کافی سبزیجات ریخته شده است. آب را اضافه کنید. مواد را با دست داخل ظرف صاف کرده و فشار دهید روی آن را بپوشانید. بعد از پخت ۵ دقیقه صبر کرده و سپس سرو کنید.
A–۵	گوشت	۱۰۰تا۱۲۵ گرم ۲۰۰تا۲۲۵گرم ۳۰۰تا۳۲۵گرم	دمای یخچال	از سوپرمارکت یا قصابی تکه‌های تازهٔ گوشت را بخرید آنها را روی دستمال کاغذی مخصوص در ظرف مخصوص میکروویو بچینید. با کاغذ دیگری روی آن ها بپوشانید و آن را بپزید. سپس آن را سرو کنید.
A–۶	کوفته	یک ظرف	دمای یخچال	مواد لازم: ۴۵۰ گرم گوشت چرخ کرده، یک فنجان پیاز رنده شده، یک عدد تخم مرغ زده شده، یک قاشق چایخوری نمک و فلفل، ۲ قاشق غذاخوری آب. همهٔ مواد را خوب با هم مخلوط کرده و ورز دهید. گلوله‌هایی به اندازهٔ ۲۵*۲۰ درست کنید. آن ها را روی سینی میکروویو قرار دهید و با کاغذ مخصوص میکروویو روی آن ها را بپوشانید. گوشه کاغذ را به اندازهٔ ۵ سانتی متر بلند کنید تا هوا خارج شود. آن ها را بپزید. بعد از پخت ۵ دقیقه صبر کنید و سپس آن ها را سرو کنید.
A–۷	کوکوی گوشت	یک ظرف	دمای یخچال	مواد لازم: ۶۷۵ گرم گوشت چرخ کرده، یک فنجان نان خشک آسیاب شده، یک فنجان پیاز رنده شده، یک فنجان فلفل سبز خرده شده، یک فنجان شیر، یک عدد تخم‌مرغ، ۲ قاشق غذاخوری سس کچاپ، یک قاشق چایخوری نمک و فلفل . همهٔ موارد را با هم مخلوط کرده و خوب ورز دهید. مواد ورز داده شده را درکف ظرف پهن کنید و روی آن را صاف کنید. روی آن را بپوشانید و گوشهٔ درپوش را اندازهٔ ۲ اینچ باز نگه دارید تا هوا خارج شود. بصورت موازی با قسمت جلویی فر آن را در اجاق قرار دهید. بعد از پخت ۵ دقیقه صبر کنید و سپس آن را سرو کنید.

به کار انداختن دستگاه

استفاده از دگمهٔ اسنک ها

۱. با توجه به نوع اسنکی که می‌خواهید تهیه کنید این دگمه را فشار دهید. صفحهٔ نمایش کد اسنک را نشان می‌دهد "A–۱".
دگمهٔ اسنک ها را چندبار فشار دهید تا اسنکی را که می‌خواهید انتخاب کنید. (به جدول مربوط به اسنک ها در زیر مراجعه کنید.)
۲. دگمهٔ اعداد ۱،۲یا ۳ را برای انتخاب مقدار موردنظر خود فشار دهید. فقط دگمهٔ شمارهٔ یک برای ترتیلا در نظر گرفته شده است. (به جدول مربوط به اسنک ها در زیر مراجعه کنید.)
۳. دگمهٔ شروع را برای شروع پخت فشار دهید.

جدول اسنک ها

کد	نوع غذا	وزن	دمای اولیه	نکات مهم
A–۱	ترتیلا	٤۰۰ گرم	دمای یخچال	بستهٔ ترتیلا را باز کنید. بسته مرطوب‌کنندهٔ داخل ترتیلا را خارج کنید. بستهٔ ترتیلا را در مرکز سینی گردان ماکروفر قرار دهید. گرم کنید. ترتیلای گرم را بلافاصله استفاده کنید.
A–۲	بال مرغ	٤ تا ٥ عدد ٨ تا ۱۰ عدد	دمای یخچال	بال ها را دور تا دور سینی روبروی هم بچینید. با کاغذ روغنی روی آن ها را بپوشانید.
A–۳	پای‌منجمد	٦۰–٥۰ گرم	منجمد	شیرینی‌های پای منجمد را روی سینی گردان میکروویو یا در یک ظرف پیرکس بدون در بچینید. آن را گرم کنید. سپس به مدت یک دقیقه صبر کنید. آن ها را سرو کنید.
A–٤	غذای کودک	۷۰ گرم ۱۱۰ گرم ۱۷۰ گرم	دمای اتاق	در فلزی را از روی شیشهٔ بچه بردارید. در فلزی یا پلاستیکی را از روی فنجان کودک بردارید. فنجان شیشه‌ای را روی سینی میکروویو را با حداکثر قدرت به کار اندازید تا به درجه حرارت دلخواه برسید. غذای کودک را خوب به هم بزنید. آن را سرو کنید. برای دگمهٔ غذای کودک نمی‌توانید از دگمهٔ یک دقیقه اضافه استفاده کنید.
A–٥	نان‌سیر	۲۰۰ گرم ٤۰۰ گرم ٦۰۰ گرم	دمای یخچال	.بسته‌بندی نان های سیر را باز کنید. آن ها را روی سینی اجاق و یا ظرف پیرکس بگذارید. گرم کنید. بعد از پخت نان های سیر ۳ دقیقه صبر کنید تا کرهٔ درون آن ها کاملاً ذوب شود. آن ها را سرو کنید.
A–٦	ناگت مرغ	٤ تکه ٨ تکه	دمای یخچال	یک دستمال کاغذی روی سینی اجاق بیندازید و ناگت ها را روبروی هم روی سینی بچینید. روی آن ها را نپوشانید.پس از پخت یک دقیقه صبر کنید.
A–۷	برش‌های سیب‌زمینی	٤ تکه ٨ تکه	دمای اتاق	سیب‌زمینی را به ٤ تکه مساوی تقسیم کنید. داخل سیب‌زمینی‌ها را به ضخامت ۱/٤ اینچ خالی کنید. سیب‌زمینی‌ها را روبروی هم روی سینی ماکروفر بچینید. داخل آن ها را با گوشت ، پیاز و پنیر پر کنید. با حداکثر قدرت آن ها را بپزید تا پنیرها آب شود.

یخزدایی اتوماتیک

برای آب کردن غذای منجمد، شما فقط وزن آن را به دستگاه بدهید و اجاق به طور اتوماتیک زمان یخزدایی و سطح قدرت و زمان توقف را تنظیم می‌کند.
۱. دگمهٔ یخزدایی اتوماتیک را فشار دهید. صفحهٔ نمایش "۱" را نشان می‌دهد.
(علامت Enter و کیلوگرم روشن می‌شود.)
۲. برای انتخاب نوع غذای خود، دگمهٔ یخزدایی اتوماتیک را چندبار فشار دهید. شما همچنین می‌توانید مستقیماً دگمه‌های اعداد را برای وارد کردن وزن غذا استفاده کنید.
امکان تنظیم حداکثر ۲ کیلوگرم وجود دارد. (به جز نان)
۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید. صفحهٔ نمایش زمان انجماد را در طول عمل یخزدایی نشان می‌دهد. دستگاه بوق می‌زند و به شما امکان می‌دهد که غذای منجمد را برگردانید.
٤. در دستگاه را باز کرده و غذا را برگردانید.
٥. دگمهٔ شروع را فشار دهید تا عمل یخزدایی ادامه یابد.

- **برای راهنمای یخزدایی اتوماتیک به صفحهٔ ۱۳ مراجعه کنید.**

گرم کردن اتوماتیک

برای گرم کردن غذا، شما نوع غذا و تعداد پرس‌های غذا که می‌خواهید گرم کنید را به دستگاه بدهید و اجاق به طور اتوماتیک زمان گرم کردن را تنظیم می‌کند.
۱. برای انتخاب نوع غذایی که می‌خواهید گرم کنید دگمهٔ گرم کردن اتوماتیک را چندبار فشار دهید. مقدار غذای اولیه برای هر بشقاب یک پرس می‌باشد. شما می‌توانید تا میزان ٤ فنجان برای گرم کردن رولت گوشت، پاستا و برنج فشرده انتخاب کنید. برای هر بشقاب فقط یک پرس غذا می‌توانید گرم کنید. صفحهٔ نمایش بشقاب و مقداری را که شما انتخاب کرده‌اید، نشان می‌دهد.
۲. برای زیاد کردن مقدار پرس‌های غذا دکمه‌های اعداد را استفاده نمائید. برای مثال، برای انتخاب سه پرس غذا، عدد ۳ را فشار دهید. (به جدول مربوط به گرم کردن اتوماتیک در زیر مراجعه کنید.) صفحهٔ نمایش غذا که شما انتخاب کرده‌اید را نشان می‌دهد.
۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید. صفحهٔ نمایش زمان پخت را نشان می‌دهد.

جدول گرم کردن اتوماتیک

نوع غذا	کد	وزن	نکات مهم
بشقاب غذا	A–٦	یک پرس	• فقط از غذاهای نیم‌پز آماده طبخ، و غذاهای در یخچال استفاده کنید. • روی بشقاب را با روکش پلاستیکی سوراخ‌دار و یا کاغذ چرب بپوشانید. • شامل: – ۸٥ تا ۱۱۰ گرم گوشت، مرغ یا ماهی (با استخوان تا ۱۷۰ گرم) – ۱/۲ فنجان نشاسته (سیب‌زمینی، پاستا، برنج و غیره) – ۱/۲ فنجان سبزیجات (در حدود ۸٥ تا ۱۱۰ گرم)
رولت گوشت	A–۲	۱–٤ فنجان	• فقط از غذاهای داخل یخچال استفاده کنید. • در آن را با درپوش یا نایلون سوراخ‌دار بپوشانید. • قبل از سرو کردن غذا را خوب بهم بزنید.
گرم کردن پاستا	A–۳		
گرم کردن برنج	A–٤		
سوپ سفت	A–٥		

به کار انداختن دستگاه

تنظیم زمان پخت و سطح قدرت

اجاق میکروویو به شما این امکان را می‌دهد که برای پخت ۲ مرحلهٔ مختلف را انتخاب نمائید، که هر کدام زمان و سطح قدرت مربوط به خود را دارد. دگمهٔ سطح قدرت به شما اجازه می‌دهد قدرت گرما را از گرم (۱) تا حداکثر داغ (۰) تغییر دهید.

پخت یک مرحله‌ای

برای پخت یک مرحله‌ای ساده، شما فقط یک زمان پخت را انتخاب می‌کنید. سطح قدرت به طور اتوماتیک روی حداکثر تنظیم می‌شود. اگر می‌خواهید سطح قدرت را تغییر دهید باید از دگمهٔ سطح قدرت استفاده کنید.

۱. از دکمه‌های اعدا برای زمان پخت استفاده نمائید. شما می‌توانید زمان را از یک ثانیه تا ۹۹ دقیقه و ۹۹ ثانیه انتخاب کنید. برای انتخاب زمان بالاتر از یک دققیه، ثانیه را نیز وارد کنید. برای مثال: برای تنظیم ۲۰ دقیقه، وارد کنید: ۲،۰،۰،۰.

۲. اگر سطح قدرت را از حداکثر می‌خواهید تغییر دهید، دگمهٔ سطح قدرت را فشار دهید، سپس از دگمه‌های اعداد برای وارد کردن سطح قدرت استفاده کنید.

سطوح قدرت:

۱۰ : PL = 1	(گرم)	۶۰ : PL = 6 (تاحد پایین‌تر از جوش)
۲۰ : PL = 2	(کم)	۷۰ : PL = 7 (متوسط بالا)
۳۰ : PL = 3	(یخ زدایی)	۸۰ : PL = 8 (گرم کردن)
٤۰ : PL = 4	(پایین متوسط)	۹۰ : PL = 9 (برشته کردن)
۵۰ : PL = 5	(متوسط)	Hi : PL = 0 (حداکثر)

۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید تا عمل پخت آغاز گردد. اگر می‌خواهید سطح قدرت را تغییر دهید قبل از فشار دادن شروع دکمهٔ توقف / پاک کردن را فشار دهید و دوباره همهٔ جزئیات را وارد کنید.

بعضی از دستورات غذا مراحل مختلف پخت با دماهای مختلف را نیاز دارند. شما می‌توانید پخت چند مرحله‌ای را به ماکروفر وارد کنید.

پخت چندمرحله‌ای

۱. مرحلهٔ یک و دو را در «پخت یک مرحله‌ای» در صفحهٔ قبل اجرا کنید.

وقتی بیشتر از یک مرحله پخت وارد می‌کنید، باید دکم، سطح قدرت را قبل از وارد کردن مرحلهٔ دوم پخت فشار دهید.

برای انتخاب سطح قدرت حداکثر برای یک مرحلهٔ پخت، دگمهٔ سطح قدرت را ۲ بار فشار دهید.

۲. دگمه‌های اعداد را برای تنظیم ساعت پخت دوم فشار دهید.

۳. دگمهٔ سطح قدرت را فشار دهید، سپس برای تنظیم سطح قدرت برای مرحلهٔ دوم پخت از دگمه‌های اعداد استفاده کنید.

٤. برای شروع عمل پخت دگمهٔ شروع را فشار دهید.

در حین عمل پخت شما می‌توانید با فشاردادن دگمهٔ سطح قدرت، آن را کنترل کنید.

حالت پخت خاص

شما با استفاده از این حالت خواهید دید که چگونه ماکروفر شما بدون گرم کردن فر کار خواهد کرد.

۱. دکمه 0 و دکمه 1 یا 3 را به طور تقریباً همزمان فشار دهید.

برای خاموش کردن این حالت، شمارهٔ یک را در بالا تکرار کنید.

استفاده از دگمهٔ بیشتر / کمتر

این دگمه به شما امکان می‌دهد که زمان برای غذاها را از قبل تنظیم کنید. این موارد برای برنج/پاستا، گوشت/ماهی، اسنک ها و گرم کردن اتوماتیک، گرم کردن پیتزا، نوشیدنی‌ها یا زمان پخت و زمان آشپزخانه قابل استفاده است. از دگمهٔ بیشتر/کمتر فقط وقتی استفاده کنید که یکی از فرآیندهای گفته شده را از قبل شروع کرده‌اید. دگمهٔ بیشتر/کمتر را با گیرنده‌های حساس پخت نمی‌توان استفاده کرد.

دگمهٔ بیشتر/کمتر را با دکمهٔ یخ‌زدایی اتوماتیک نمی‌توان استفاده کرد.

۱. برای اضافه کردن زمان بیشتر به یک فرآیند اتوماتیک پخت: دگمهٔ بیشتر (۹) را فشار دهید.

۲. برای کاهش زمان یک فرآیند پخت اتوماتیک: دگمهٔ کمتر (۱) را فشار دهید.

اگر می‌خواهید زمان پخت، حالت زمان آشپزخانه را تا ۱۰ ثانیه افزایش یا کاهش دهید، دگمهٔ بیشتر (۹) یا کمتر (۱) را فشار دهید.

روشن / خاموش کردن بوق دستگاه

در صورت دلخواه شما می‌توانید هر وقت که بخواهید صدای بوق دشتگاه را قطع کنید.

۱. دگمهٔ صدا را فشار دهید. کلمهٔ "ON" روی دستگاه ظاهر می‌شود. (علامت شروع روشن می‌شود)

۲. دگمهٔ صدا را برای قطع صدای بوق فشار دهید. روی صفحهٔ کلمهٔ خاموش "OFF" ظاهر می‌شود. (علامت شروع روشن می‌شود)

۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید. روی صفحهٔ نمایش دوباره ساعت ظاهر می‌شود.

استفاده از زمان آشپزخانه

۱. دگمهٔ زمان آشپزخانه را فشار دهید.

۲. از دگمه‌های اعداد برای تنظیم طول زمانی که می‌خواهید تایمر روشن باشد، استفاده نمائید.

۳. دگمهٔ شروع را فشار دهید تا تایمر آشپزخانه شروع بکار کند.

٤. صفحهٔ نمایش بطور معکوس زمان را نشان می‌دهد تا وقتی که زمان به پایان برسد.

توجه: وقتی تایمر آشپزخانه فعال می‌باشد، اجاق روشن نمی‌شود.

تنظیم قفل ایمنی برای کودک

شما برای اینکه اجاق میکروویو توسط کودکان ناوارد مورد استفاده قرار نگیرد، می‌توانید آن را قفل کنید.

۱. دگمهٔ "O" را نگه دارید و سپس دگمهٔ "2" را فشار دهید. روی صفحهٔ نمایش کلمه قفل "Lock" ظاهر می‌شود. در این لحظه، ماکروفر کار نمی‌کند تا اینکه قفل آن باز شود. برای باز کردن قفل آن، مرحلهٔ اول را دوباره تکرار کنید.

فرآیند ذخیرهٔ انرژی

۱. (بعد از زمان پخت یا ساعت رایج که روی صفحهٔ نمایش ظاهر می‌باشد) بعد از ۵ دقیقه حالت بدون استفاده، صفحهٔ نمایش دستگاه خاموش می‌شود.

۲. در این لحظه، برای برگشت به حالت قبل هرکدام از کلیدها را که فشار دهید، صفحهٔ نمایش دوباره روشن خواهد شد.

۳. اگرچه، فرآیند ذخیره انرژی در حالت های زیر صفحهٔ نمایش را خاموش نخواهد کرد: در موارد اشتباه ۱، اشتباه ۲، اشتباه ۳ ، اشتباه ٤ .

دستورات پخت

وسایل آشپزی

موارد پیشنهادی

- **ظروف و کاسه‌های شیشه‌ای و شیشه** – سرامیک برای پخت و گرم کردن مورد استفاده قرار می‌گیرد.
- **ظروف میکروویو مخصوص سرخ کردن** – برای سرخ کردن رویهٔ خارجی غذاها با حجم کم مثل استیک‌ها، گوشت چرخ کرده و یا پنکیک. دستورالعمل هایی که در ظروف مخصوص سرخ کرده به شما داده شده، اجرا کنید.
- **پوشش‌های پلاستیکی مخصوص میکروویو** – برای پخت با بخار استفاده می‌شود. یک سوراخ کوچک را در این پوشش‌ها قرار دهید تا بخار خارج شود و آب آن روی غذا ریخته نشود.
- **کاغذ چرب** – به عنوان پوششی برای ایجاد بخار.
- **حوله و دستمال کاغذی** – بعنوان پوششی برای گرم کردن به مدت کوتاه استفاده می‌شود. آن ها باعث بوجود آمدن رطوبت و بخار می‌شوند. از دستمالهایی که ممکن است دارای فلز باشند، استفاده نکنید زیرا می‌توانند آتش بگیرند.
- **بشقاب ها و فنجان های کاغذی** – برای گرم کردن به مدت کوتاه و در دمای پایین استفاده می‌شوند. از کاغذهایی که دارای فلز هستند استفاده نکنید زیرا می‌توانند آتش بگیرند.
- **درجهٔ حرارت سنج** – فقط از درجهٔ حرارت سنج هایی استفاده کنید که مخصوص میکروویو هستند و دستورات داده شده را اجرا کنید. درجهٔ حرارت غذا را در چند جای مختلف آن کنترل کنید. درجهٔ حرارت سنج‌های معمولی وقتی که غذا از اجاق خارج می‌شود می‌توانند مورد استفاده قرار گیرند.

موارد استفادهٔ ممنوع

- **فویل آلومینیوم** – از نوارهای باریک فویل برای جلوگیری از سوختن قسمت های ظریف‌تر قابل سوختن استفاده کنید. استفادهٔ بیش از حد از فویل می‌تواند به اجاق صدمه بزند. بنابراین دقت کنید.
- **ظروف سرامیکی، چینی و سنگی** – فقط در مواردی از این وسایل استفاده کنید که روی آن ها نوشته شده باشد «قابل استفاده برای میکروویو» . اگر روی آن ها این عبارت ننوشته شده آن ها را آزمایش کرده تا مطمئن شوید که آن ها در اجاق میکروویو مورد استفاده قرار گیرند. هرگز از ظروف با تزئینات فلزی استفاده نکنید.
- **ظروف پلاستیکی** – فقط در مواردی که روی آن ها نوشته شده باشد «قابل استفاده برای میکروویو» از آن ها استفاده کنید. ظروف پلاستیکی دیگر می‌توانند ذوب شوند.
- **نی، حصیر و چوب** – فقط برای گرم کردن به مدت کوتاه استفاده شوند. زیرا ممکن است آتش بگیرند.

مواردی که پیشنهاد نمی‌شوند

- **شیشه‌ها** – شیشه‌های معمولی برای استفاده در اجاق میکروویو نازک هستند و ممکن است بشکنند.
- **کیسه‌های کاغذی** – این کیسه‌ها خطر آتش‌سوزی را به همراه دارند، به جز کیسه‌های پاپ‌کورن که مخصوص میکروویو هستند.
- **بشقاب ها و فنجان‌های پلیستر** – این ظروف ممکن است ذوب شده و اثر بیماریزا در غذاها به جای گذارند.
- **ظروف پلاستیکی دردار مخصوص نگهداری غذا** – این ظروف مانند ظرف مخصوص کره، در اجاق میکروویو ممکن است ذوب شوند.
- **ظروف فلزی** – این ظروف به اجاق میکروویو شما صدمه می‌زنند. تمام قسمت های فلزی را قبل از پخت بردارید.

آزمایش ظروف آشپزی

اگر شما مطمئن نیستید که ظرفی مخصوص میکروویو می‌باشد یا نه، می‌توانید آزمایش زیر را انجام دهید.

۱. یک فنجان آب را در فنجان مخصوص اندازه‌گیری ریخته و آن را در اجاق میکروویو نزدیک ظرفی که می‌خواهید آن را آزمایش کنید، قرار دهید.

۲. دگمهٔ یک دقیقه بیشتر را یک بار فشار دهید تا آن ها به مدت یک دقیقه با جداکثر قدرت گرم شوند. آب درون فنجان باید گرم شود و ظرف مورد آزمایش باید سرد باقی بماند. اگر ظرف داغ شود، بنابراین انرژی امواج میکروویو را جذب کرده و برای استفاده در اجاق میکروویو مناسب نمی‌باشد.

روش‌های پخت

بهم زدن غذا

غذاها را مانند سبزیجات در حین عمل پخت به هم بزنید تا گرما به طور یکنواخت در غذا نفوذ کند. غذا در اطراف ظرف انرژی بیشتری جذب کرده و گرما را سریعتر می‌گیرند، بنابراین غذا را از اطراف به طرف مرکز آن به هم بزنید. وقتی برای به هم زدن غذا در اجاق میکروویو را باز می‌کنید، به طور اتوماتیک خاموش می‌شود.

ترتیب چیدن

غذاهایی با شکل نامنظم مثل تکه‌های مرغ یا گوشت چرخ‌کرده را طوری بچینید که قسمت های ضخیم‌تر آن به طرف بیرون سینی‌گردان، جایی که آن ها انرژی میکروویو بیشتری دریافت می‌کنند، باشد. برای جلوگیری از سوختن آن ها، قسمت هایی ظریف‌تر و نازک‌تر را به طرف مرکز سینی‌گردان بچینید.

پوشاندن غذا

غذا را با نوارهای باریک فویل آلومینیوم بپوشانید تا از سوختن آن ها جلوگیری شود. قسمت هایی که احتیاج به پوشاندن دارند شامل نوک بال مرغ، انتهای ران مرغ و گوشه‌های گوشت مربع شکل. فقط از مقدار کمی فویل آلومینیوم استفاده کنید. مقادیر زیاد می‌تواند به میکروویو صدمه بزند.

برگرداندن غذا

در نیمه عمل پخت غذا را برگردانید تا همهٔ قسمت های آن به طور یکنواخت انرژی میکروویو را جذب کنند. این مسئله در مورد غذاهای با حجم زیاد مثل بیفتک ها خیلی مهم است.

زمان توقف

غذاهایی که با انرژی میکروویو پخته می‌شوند تا چند دقیقه بعد از خارج شده از میکروویو به پختن ادامه می‌دهند. اجازه دهید تا عمل پخت کامل شود، به خصوص در مورد غذاهایی مانند بیفتک‌ها و سبزیجات درسته. بیفتک‌ها به این زمان احتیاج دارند تا مغز آن ها کاملا پخته شود بدون اینکه قسمتهای بیرونی آن ها بسوزد. همهٔ مایعات مثل سوپ ها و شکلات داغ بعد از تکمیل پخت باید به هم زده و یا تکان داده شوند. اجازه دهید مایعات قبل از سرو کردن کمی بمانند. وقتی غذای بچه را گرم می‌کنید، قبل از سرو کردن آن را خوب به هم بزنید و دمای آن را کنترل کنید.

اضافه کردن رطوبت

امواج میکروویو مولکول های آب را جذب می‌کنند. غذاهایی که به طور یکنواخت آب ندارند، باید پوشانده شده و بگذارید بمانند تا گرما به طور یکنواخت درون آن ها نفوذ کنند. مقدار کمی آب به غذاهای خشک اضافه کرده تا به پخت آن ها کمک شود.

نکات معمول

- غذاهای حجیم مثل سیب‌زمینی، نسبت به غذاهای کم‌حجم زمان بیشتری برای پخت احتیاج دارند. غذاهایی با ترکیب ظریف‌تر باید با سطح قدرت پایین‌تری پخته شوند تا سفت نشوند.
- ارتفاع و نوع ظرفی که برای پخت استفاده می‌کنید، می‌تواند روی زمان غذای در حال پخت مؤثر باشد. وقتی یک دستور غذای جدید را استفاده می‌کنید، حداقل زمان پخت را به کار ببرید و گاه گاهی غذا را کنترل کنید تا از سوختن آن جلوگیری شود.
- در مورد غذاهایی با پوسته نفوذناپذیر مثل سیب‌زمینی و سوسیس، باشد برای جلوگیری از ترکیدن آن ها چند سوراخ روی آن ها ایجاد کنید.
- سرخ کردن با روغن داغ یا چربی پیشنهاد نمی‌گردد. چربی و روغن می‌توانند به یک باره به اطراف پخش شده و ایجاد سوختگی کنند.
- بعضی از مواد از مواد دیگر زودتر داغ می‌شوند. برای مثال ژلهٔ داخل خمیر از خود خمیر بیشتر داغ می‌شود. برای جلوگیری از سوختن این مسئله را به خاطر بسپارید.
- گرم کردن کنسروها در میکروویو پیشنهاد نمی‌شود. زیرا همهٔ باکتری های مضر موجود با فرآیند گرم کردن با امواج میکروویو از بین نمی‌روند.
- اگر چه امواج میکروویو ظروف را داغ نمی‌کنند ولی گرما اغلب از غذا به ظروف منتقل می‌شوند. بنابراین همیشه از دستکش برای خارج کردن ظروف از میکروویو استفاده کنید و به کودکان هم بیاموزید که این کار را انجام دهند.
- پختن شیرینی در اجاق میکروویو پیشنهاد نمی‌شود. زیرا شیرینی در اجاق میکروویو تا حرارت بسیار بالایی داغ می‌شود. برای پیشگیری از آسیب این مسئله را به خاطر بسپارید.

دستورات پخت

فارسی

گیرنده‌های حساس پخت

این گیرنده به شما اجازه می‌دهد که غذای خود را به طور اتوماتیک با اندازه‌گیری میزان رطوبت ایجاد شده از غذا در حین پخت، بپزید.

- هنگام پخت، میزان زیادی رطوبت ایجاد می‌شود. گیرنده‌های حساس با اندازه‌گیری رطوبت غذا، زمان و سطح قدرت مناسب را تعیین می‌کند.
- هنگامی که شما در ظرف را می‌گذارید و یا آن را با پوشش پلاستیکی می‌پوشانید، گیرنده‌های حساس رطوبت ایجاد شده را بعد از اینکه ظرف با بخار پر شد، اندازه‌گیری می‌کند.
- کمی قبل از پخت، زمان باقی مانده از پخت به طور معکوس شمارش می‌شود. این زمان مناسبی برای شما می‌باشد تا غذا را در صورت لزوم برای پخت یکنواخت به هم بزنید.
- قبل از پخت با گیرنده‌های حساس، غذا را می‌توان با ادویه‌ها یا سس قرمز مزه‌دار کرد. توجه داشته باشید، نمک یا شکر ممکن است اثر سوختگی روی غذا بر جای بگذارند، بنابراین این مواد می‌توانند بعد از پخت اضافه شوند.
- از دگمهٔ بیشتر/کمتر می‌توان برای افزایش یا کاهش زمان پخت استفاده کرد. شما می‌توانید از این حالت برای تنظیم میزان پخت مطابق با ذائقه شخصی خودتان استفاده کنید.

ظروف آشپزی و پوشش هنگام آشپزی با گیرنده‌های حساس

- برای نتیجه‌گیری بهتر از آشپزی به این طریق، دستورات داده شده در مورد ظروف و پوشش‌های مناسب در جدول داده شده در این جزوه را به کار بندید.
- همیشه از ظروف مخصوص میکروویو و آن ها را با درپوش‌های خود یا روکش پلاستیکی بپوشانید. اگر از روکش پلاستیکی استفاده می‌کنید، یک گوشه آن را برای خروج بخار به صورت متناسب باز بگذارید.
- برای ظروف آشپزی از در مخصوص به خود آن ها استفاده کنید. اگر ظرف شما در ندارد، از روکش پلاستیکی استفاده نمائید.
- ظرف را حداقل تا نیمه پر کنید.
- غذاهایی که احتیاج به هم زدن و یا برگرداندن دارند، باید در نزدیکی پایان فرآیند پخت با گیرنده‌های حساس هم زده یا برگردانده شوند. بعد از زمانی که روی صفحهٔ نمایش زمان به صورت معکوس نشان داده می‌شود.

مهم

- استفاده از روش پخت با گیرنده‌های حساس بطور مداوم توصیه نمی‌شود. به طور مثال فوراً بعد از یک جریان پخت دیگری استفاده نشود.
- اجاق میکروویو را در جایی که تهویهٔ مناسب وجود دارد قرار دهید تا به خوبی خنک شده و هوا به خوبی جریان داشته باشد تا کار گیرنده‌های حساس به طور صحیح تضمین گردد.
- برای جلوگیری از نتیجهٔ بد، از حالت پخت با گیرنده‌های حساس وقتی درجه حرارت محیط اتاق خیلی بالا یا خیلی پایین است، استفاده نکنید.
- برای تمیز کردن اجاق میکروویو خود از مواد شوینده دارای کف یا تبخیر شونده استفاده نکنید. زیرا رطوبت حاصل از این شوینده‌ها ممکن است روی گیرنده‌ها تأثیر بگذارند.
- از قرار دادن اجاق میکروویو در نزدیکی رطوبت بالا یا وسایل ایجاد کنندهٔ گاز خودداری کنید. زیرا ممکن است در کار صحیح گیرنده‌های حساس اتوماتیک اختلال ایجاد کنند.
- همیشه داخل محفظهٔ اجاق میکروویو را تمیز نگه دارید. تمام سوراخ ها را با پارچهٔ مرطوب تمیز کنید.
- این اجاق میکروویو فقط برای مصارف خانگی طراحی شده است.

راهنمای پخت

راهنمای پخت گوشت در اجاق میکروویو شما

- گوشت را روی یک توری کباب کردن مخصوص میکروویو در یک ظرف مخصوص میکروویو قرار دهید.
- قسمت چربی‌دار گوشت را به طرف پایین بگذارید. از نوارهای باریک فویل آلومینیوم برای پوشاندن استخوان ها یا قسمت های ظریف‌تر گوشت استفاده کنید.
- درجه حرارت گوشت را در چند جای مختلف کنترل کنید قبل از اینکه اجازه دهید گوشت تمام زمان پیشنهاد شده را بگذراند.
- درجه حرارت‌های زیر دمای غذا هنگام خارج کردن از اجاق میکروویو می‌باشد. درجه حرارت غذا در حین زمان توقف هم بالا می‌رود.

غذا	زمان پخت/ سطح قدرت	دستورات
گوشت گاو کبابی‌بدون‌استخوان تا ٤ پوند	۸ تا ۱۲ دقیقه، نیم کیلوگرم با ۵۰° سانتیگراد/خام ۹ تا ۱۳ دقیقه نیم کیلوگرم با ۵۵° سانتیگراد/متوسط ۱۰ تا ۱۵ دقیقه نیم کیلوگرم با ۶۵° سانتیگراد/کاملاً پخته سطح قدرت: بالا (۰) برای ۵ دقیقه اول، و سپس متوسط (۵)	قسمت چربی‌دار گوشت را روبه‌پایین روی توری بگذارید. با کاغذ چرب روی آن را بپوشانید در نیمهٔ عمل پخت گوشت را برگردانید و بگذارید به مدت ۱۰ دقیقه بماند.

راهنمای پخت گوشت پرندگان در ماکروفر شما

- گوشت پرنده را روی توری کباب کردن مخصوص میکروویو در یک ظرف مخصوص میکروویو بگذارید.
- روی آن را با کاغذ چرب برای جلوگیری از پریدن آن بپوشانید.
- از نوارهای باریک فویل آلومینیوم برای پوشاندن نوک استخوان ها و قسمت های ظریف گوشت، یا قسمت هایی که پخت آن ها کامل می‌شود، استفاده کنید.
- قبل از اینکه اجازه دهید غذا زمان توقف را بگذراند، درجه حرارت آن را در چند جای مختلف کنترل کنید.

غذا	زمان پخت/ سطح قدرت	دستورات
مرغ درسته تا ۲ پوند	زمان پخت: ۷ تا ۱۰ دقیقه، نیم کیلو با ۸۰° سانتیگراد سطح قدرت : متوسط بالا (۷)	قسمت سینه مرغ را به طرف پایین روی توری قرار دهید. آن را با کاغذ چوب بپوشانید. در نیمهٔ عمل پخت آن را برگردانید. پخت را تا زمانی که آب خارج شده به رنگ روشن باشد و گوشت نزدیک استخوان رنگ صورتی نباشد، ادامه دهید. به مدت ۱۰ دقیقه بگذارید بماند.
قطعات جوجه تا ۲ پوند	زمان پخت: ۷ تا ۱۰ دقیقه، نیم کیلو تا ۸۰° برای گوشت تیره و ۷۵° برای گوشت روشن سطح قدرت : متوسط بالا (۷)	قسمت استخوانی جوجه‌ها را به طرف پایین روی توری مخصوص و قسمت های ضخیم‌تر آن ها را رو به بالا قرار دهید. آن ها را با کاغذ چرب بپوشانید. در نیمهٔ عمل پخت آن ها را برگردانید. تا زمانی که آب خارج شده به رنگ روشن باشد و گوشت نزدیک استخوان ها به رنگ صورتی نباشد، پخت را ادامه دهید. اجازه دهید به مدت ۵ تا ۱۰ دقیقه بماند.

دستورات پخت

راهنمای پخت غذاهای دریایی در اجاق میکروویو شما

- ماهی را تا زمانی بپزید که وقتی آن را با یک چنگال امتحان می‌کنید، کاملاً پخته باشد.
- ماهی را روی توری کباب کردن مخصوص میکروویو در یک ظرف مخصوص میکروویو بگذارید.
- یک درپوش محکم استفاده کنید تا ماهی بخار کند. ورقهٔ نازکی از کاغذ چرب و یا دستمال کاغذی بخار کمتری را ایجاد می‌کند.
- ماهی را بیش از حد نپزید. آن را با حداقل زمان پخت کنترل کنید.

غذا	زمان پخت/ سطح قدرت	دستورات
تکه‌های ماهی	زمان پخت: تا ۰/۷ پوند ۷ تا ۱۱ دقیقه ۰/۵ کیلوگرم سطح قدرت: متوسط بالا (۷)	تکه‌های ماهی را در حالی که قسمت گوشتی آن ها رو به بالا باشد، روی توری مخصوص بچینید. با کاغذ چرب آن ها را بپوشانید. در نیمهٔ عمل پخت آن ها را برگردانید تا زمانی که با چنگال براحتی سوراخ شوند، آن ها را بپزید، اجازه دهید به مدت ۳ تا ۵ دقیقه بمانند.
فیله ماهی	زمان پخت: تا ۰/۷ پوند ٤ تا ۸ دقیقه ۰/۵ کیلوگرم سطح قدرت: متوسط بالا (۷)	فیله‌ها را روی توری مخصوص بچینید. در حالی که قسمت‌های ظریف آن ها را با کاغذ چرب پوشانده‌اید. اگر از ۱/۲ اینچ نازک‌تر هستند در نیمه عمل پخت آن ها را برگردانید تا زمانی که با چنگال به راحتی سوراخ شوند پخت را ادامه دهید. اجازه دهید به مدت ۲ تا ۳ دقیقه بمانند.
میگو	زمان پخت: تا ۰/۷ پوند ٤ تا ٦١/٢ دقیقه ۰/۵ کیلوگرم سطح قدرت: متوسط بالا (۷)	میگوها را در ظرف مخصوص بدون اینکه روی هم قرار گیرند بچینید. با کاغذ چرب آن ها را بپوشانید. تا وقتی برشته و قهوه‌ای شوند. ۲ تا ۳ بار آن ها را زیر و رو کنید. اجازه دهید به مدت ۵ دقیقه بمانند.

پخت تخم مرغ در اجاق ماکروویو شما

- هرگز تخم‌مرغ را با پوست در میکروویو نپزید و هرگز تخم‌مرغ سفت پخته شده را با پوست در میکروویو گرم نکنید.
- همیشه تخم مرغ درسته را سوراخ کنید تا از ترکیدن آن جلوگیری کنید.
- فقط تا زمان تنظیم شده آن را بپزید. در صورت پخت بیش از حد سفت می‌شوند.

راهنمای پخت سبزیجات در اجاق میکروویو شما

- سبزیجات باید درست پیش از پختن شسته شوند. معمولاً، آب اضافی مورد نیاز نمی‌باشد. برای پخت سبزیجات سفت مانند سیب‌زمینی، هویج و لوبیاسبز حدود ١/٤ فنجان آب به آن ها اضافه کنید.
- سبزیجات خردشده (هویج خردشده، لوبیاسبز خردشده، نخودفرنگی و...) از سبزیجات درسته زودتر پخته می‌شوند.
- سبزیجات درسته مثل سیب‌زمینی ، کدو حلوائی، بلال درسته باید به صورت دایره‌ای روی سینی گردان چیده شوند. اگر در نیمهٔ عمل پخت آن ها را برگردانید، بهتر پخته می‌شوند.
- همیشه سبزیجاتی مانند اسفناج و یا کلم بروکلی را طوری بچینید که انتهای ساقهٔ آن ها بطرف بیرون ظرف و برگ های آن ها به طرف داخل ظرف باشد.
- برای پخت سبزیجات خرد شده، همیشه روی آن ها را با درپوش یا پوشش پلاستیکی سوراخ‌دار مخصوص میکروویو بپوشانید.
- سبزیجات درسته و پوست نکنده مثل سیب‌زمینی، کدو حلوائی و بادنجان و عیره باید پوست آن ها را در چند جا سوراخ کنید تا از ترکیدن آن ها جلوگیری کنید.
- برای پخت بهتر، در نیمهٔ عمل پخت سبزیجات را به هم زده و آن ها را برگردانید.
- به طور معمول، هر چقدر حجم غذا بیشتر باشد، زمان توقف آن طولانی‌تر خواهد شد.

(زمان توقف مورد نیاز برای غذاهای حجیم و بزرگ و سبزیجات به زمانی گفته می‌شود که عمل پخت بعد از بیرون آوردن غذا از اجاق میکروویو ادامه می‌یابد.) یک سیب‌زمینی کبابی می‌تواند به مدت ۵ دقیقه داخل اجاق میکروویو باقی بماند در حالیکه نخودفرنگی فوراً می‌تواند سرو شود.

راهنمای یخ‌زدایی اتوماتیک

- دستورات داده شده در زیر را برای یخ‌زدایی انواع غذاها به کار ببرید.

کد	نوع	وزن	درجه حرارت	نکات مهم
۱	گوشت	۱۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	حداقل ٦٠–٢٠ (زیرصفر)	لبه‌های آن را با فویل آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد آن را برگردانید. این برنامه برای گوشت گاو، گوساله، استیک، چرخ‌کرده و بیفتک مناسب است.
۲	گوشت پرنده	۱۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	حداقل ٦٠–٢٠ (زیرصفر)	نوک بال ها و ران را با فویل آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد، آن را برگردانید. این برنامه برای مرغ درسته و قطعات مرغ نیز مناسب است.
۳	ماهی	۱۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	حداقل ۵۰–۲۰ (زیرصفر)	دم ماهی را با فویل آلومینیوم بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد، ماهی را برگردانید. این برنامه علاوه بر ماهی درسته برای فیلهٔ ماهی هم مناسب می‌باشد.
٤	غذای دریایی	۱۰۰ تا ۲۰۰۰ گرم	حداقل ۵۰–۲۰ (زیرصفر)	دم ماهی درسته را با فویل آلومینیومی بپوشانید. وقتی دستگاه بوق زد ماهی را برگردانید. این برنامه برای میگو، خرچنگ و سخت پوستان نیز مناسب می‌باشد.
۵	نان کیک	۱۰۰ تا ۷۰۰ گرم	حداقل ۳۰–۲۰ (زیرصفر)	نان را روی کاغذ آشپزی قرار دهید. وقتی دستگاه بوق زد آن را برگردانید. کیک را در یک بشقاب سرامیکی قرار دهید و اگر امکان دارد وقتی دستگاه بوق زد، آن را برگردانید. (وقتی در اجاق میکروویو را باز می‌کنید به طور اتوماتیک خاموش می‌شود.) این برنامه برای انواع مختلف نان، درسته یا قطعات نان، همچنین نان گرد و باگت مناسب می‌باشد. نان‌های گرد را به صورت دایره‌ای بچینید. این برنامه برای انواع کیک‌های اسفنجی، بیسکویت‌ها، کیک پنیر و شیرینی پفکی مناسب می‌باشد. این برنامه برای شیرینی‌های کوچک خشک، کیک های میوه‌ای و کرم‌دار و شکلاتی مناسب نمی‌باشد.

توجه:

با علامت دادن دستگاه غذا را کنترل کنید. پس از مرحلهٔ آخر، هنوز ممکن است قسمت های کوچکی یخ زده باقی مانده باشد. اجازه دهید آن ها بمانند تا ذوب شدن ادامه یابد. یخ‌زدایی را انجام ندهید تا همهٔ کریستال های یخ ذوب شوند. گوشت‌های بیفتک و استیک را با قطعات کوچک فویل بپوشانید تا از پختن لبه‌های آن ها قبل از اینکه مرکز غذا ذوب شود، جلوگیری شود. از نوارهای باریک، یکنواخت فویل آلومینیوم برای پوشاندن لبهٔ غذاها و قسمت های ظریف‌تر آن ها استفاده کنید.

دستورات پخت

فارسی

دستور غذا

سوپ جو و گوشت گوساله

۶۷۵ گرم گوشت گوساله به صورت قرص سوپ، خرد شده به اندازهٔ ۱/۲ اینچ
۱/۲ فنجان پیاز خرد شده
۲ قاشق غذاخوری سس انگلیسی (سویا سس)
یک قوطی (۳۸۰ تا ۴۵۰ گرم) آب گوشت گوساله
۲ عدد هویج متوسط، خرد شده به اندازهٔ ۱/۲ اینچ (در حدود یک فنجان)
۱/۲ فنجان جو
یک برگ آویشن ۱/۲ قاشق چایخوری فلفل
۲۵۰ تا ۲۸۰ گرم نخودفرنگی منجمد، ذوب شده

۱. در یک تابه مربع شکل، گوشت، پیاز، آرد و سس انگلیسی را خوب مخلوط کنید. روی آن را بپوشانید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۶ تا ۸ دقیقه بپزید تا گوشت دیگر صورتی نباشد. یک بار آن را به هم بزنید.
۲. آب گوشت، هویج، جو و برگ آویشن و فلفل را در آن بریزید. در آن را بگذارید. با قدرت متوسط به مدت نیم تا یک ساعت بگذارید بپزد تا هویج و گوشت نرم شوند ۲ یا ۳ دفعه آن را به هم بزنید.
۳. نخودفرنگی را در آن بریزید. در آن را بگذارید. با قدرت متوسط به مدت ۱۰ دقیقه آن را بپزید. بگذارید ۱۰ دقیقه بماند. قبل از سرو کردن برگ آویشن را از آن خارج کنید.

این مقادیر برای ۶ نفر کافی است.

کوکوی بروکلی و پنیر

۱/۴ فنجان کره یا مارگارین
۱/۴ فنجان پیاز خرد شده
۱۱/۲ قاشق غذا خوری آرد
۱/۲ قاشق چایخوری نمک
۱/۴ قاشق چایخوری خردل
۱/۸ قاشق چایخوری فلفل
۱۱/۲ فنجان شیر
۱/۴ فنجان فلفل دلمه ای قرمز خرد شده
۲۲۵ گرم (۲ فنجان) پنیر چدار، ذوب شده
۴ فنجان ماکارونی پیچی (۲۲۵ گرم خشک

۱. در یک تاوه مربع شکل، کره را آب کرده و پیاز را سرخ کنید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۱ تا ۲ دقیقه، تا پیاز نرم شود. یک بار آن را به هم بزنید.
۲. آرد، نمک، خردل و فلفل را خوب مخلوط کنید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۳۰ تا ۶۰ ثانیه آن را بپزید تا مخلوط بجوشد. شیر را در آن بریزید و به هم بزنید تا یکنواخت شود.
۳. فلفل دلمه ای قرمز را در آن بریزید. آن را با قدرت بالا (۰) به مدت ۲ تا ۳ دقیقه بپزید تا بجوشد و به آرامی نرم شود. ۲ بار آن را به هم بزنید. پنیر را در آن بریزید تا آب شود.
۴. کلم بروکلی و ماکارونی را به آن اضافه کرده و خوب مخلوط کنید. در ظرف را بگذارید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۴ تا ۶ دقیقه بپزید تا به طور یکنواخت بپزد. یک بار آن را به هم بزنید. قبل از سرو کردن، آن را به هم بزنید.

سالاد سیب زمینی گرم

۹۰۰ گرم سیب زمینی کوچک، خرد شده به قطعات ۱/۲ اینچ
۴ ورقه گوشت (نپخته) خرد شده به قطعات ۱/۲ اینچ
۱/۴ فنجان پیاز خرد شده
۲ قاشق چایخوری شکر
۱ قاشق چایخوری نمک
۱ قاشق چایخوری آرد
۱/۲ قاشق چایخوری دانه گشنیز
۱/۲ قاشق چایخوری فلفل
۲۱/۲ قاشق غذاخوری سرکه سیب

۱. در یک ظرف مربع، سیب زمینی را با ۱/۴ فنجان آب مخلوط کنید. در ظرف را بگذارید. با قدرت بالا (۰) آن را بپزید تا سیب زمینی نرم شود. (۷ تا ۱۰ دقیقه) ۲ بار آن را به هم بزنید.
۲. در یک قابلمه متوسط، گوشت را با قدرت بالا (۰) بپزید تا سوخاری شود. (۲۱/۲ تا ۳۱/۲ دقیقه) یک بار آن را زیر و رو کنید. گوشت را روی دستمال کاغذی بگذارید. مقدار آب آن در این حالت یک قاشق غذاخوری می باشد.
۳. این آب را با پیاز مخلوط کنید. آن را با روکش پلاستیکی بپوشانید.گوشه روکش را برای خارج شدن بخار بالا بزنید. آن را با قدرت بالا (۰) بپزد تا نرم شود. (۱۱/۲ تا ۲۱/۲ دقیقه) یک بار آن را به هم بزنید.
۴. شکر، نمک، آرد و تخم گشنیز و فلفل را در آن بریزید. آن را با قدرت بالا (۰) بپزید تا بجوشد. (۳۰ تا ۴۰ ثانیه). سرکه را به همراه ۱/۲ فنجان آب در آن بریزید. گوشت را به این سس اضافه کنید. و آن را روی سیب زمینی ها بریزید و به هم بزنید.این مقادیر برای ۶ نفر کافی است.

سوپ لوبیای سیاه (چشم بلبلی)

یک فنجان پیاز خرد کرده
یک بوته سیر له شده
۲ قوطی (هر قوطی ۴۲۰ گرم) کنسرو لوبیای چشم بلبلی
یک قوطی (۳۹۰ تا ۴۵۰ گرم) آب گوجه فرنگی، بخار پز
یک قوطی آب مرغ (۳۸۵ تا ۴۰۵ گرم)
یک قوطی ذرت (۱۹۵ تا ۲۴۰ گرم)
یک قوطی فلفل سبز خرد شده (۱۱۰ گرم)
۱ تا ۲ قاشق چایخوری تخم گشنیز یا ادویه دیگر

۱. پیاز و سیر را در یک ظرف مربع بریزید. در ظرف را بگذارید. با قدرت بالا (۰) به مدت ۴ دقیقه آن را بپزید تا نرم شود.
۲. یک قوطی کنسرو لوبیا را به آن اضافه کنید. و بقیه مواد را به آن اضافه کنید . خوب مخلوط کنید.
۳. آن را بدون در بپزید و با قدرت بالا (۰) به مدت ۱۰ دقیقه خوب به هم بزنید. سطح قدرت را به متوسط کاهش دهید. به مدت ۵ دقیقه آن را بپزید. قبل از سرو کردن آن را به هم بزنید. با این مقادیر ۲ دیس آماده می شود.

ضمیمه

راهنما برای نکات مشکل ساز

قبل از اینکه به تعمیرگاه اجاق میکروویو خود زنگ بزنید، این لیست مشکلات احتمالی و راه حل های آن ها را مطالعه کنید.

وقتی که دستگاه کار نمی کند و صفحه نمایشگر آن خاموش است.

- دوشاخه دستگاه را به طور کامل در پریز خروجی زمینی فرو کنید.
- اگر پریز خروجی به وسیله یک فیوز دیواری کنترل می شود، مطمئن شوید که فیوز نپریده و کار می کند.
- دو شاخه را از پریز خارج کنید. ۱۰ ثانیه صبر کنید. سپس آن را دوباره داخل پریز کنید.
- هر قطعی در مدار و یا فیوز سوخته را تعمیر کنید.
- دستگاه برقی دیگری را به پریز وصل کنید. اگر آن دستگاه هم کار نکرد، از فرد متخصصی برای تعمیر پریز خروجی استفاده کنید.
- اجاق میکروویو را به پریز دیگری متصل کنید.

صفحه نمایشگر اجاق روشن است ولی دستگاه کار نمی کند.

- اطمینان حاصل نمایید که در اجاق کاملا بسته است.
- کنترل کنید که جزئی از مواد بسته بندی یا مواد دیگری مانع بسته شدن در، نشود.
- کنترل کنید که در اجاق صدمه ندیده باشد.
- دگمه پاک کردن را ۲ بار فشار دهید و دوباره برنامه پخت را وارد کنید.

قبل از پایان یافتن زمان برنامه داده شده، دستگاه خاموش می شود.

- اگر برق دستگاه قطع شد، دوشاخه را از پریز خروجی خارج کنید. ۱۰ ثانیه صبر کنید. سپس دوباره دوشاخه را داخل پریز کنید. اگر برق دوباره برقرار شود، علامت نشان دهنده زمان "88:88" را نشان می دهد. زمان را دوباره تنظیم کنید و دستور پخت را به دستگاه بدهید.
- هر قطعی در مدار را تعمیر کرده و فیوز سوخته را عوض کنید.

غذا خیلی آهسته پخته می شود.

- اطمینان حاصل کنیدکه دستگاه به برق ۱۲ آمپر وصل می باشد. وصل کردن دستگاه دیگری به همان پریز باعث افت ولتاژ برق خواهد شد. در صورت لزوم، دستگاه را به مدار برق مربوط به خودش وصل کنید.

درصورتی که جرقه و یا برق زدن در دستگاه مشاهده می کنید.

- هرگونه وسیله آشپزی فلزی، ظروف و بست های فلزی را خارج کنید. درصورت استفاده از فویل، از نوارهای باریک استفاده کنید و حداقل بین فویل و دیواره های اجاق، یک اینچ فاصله دهید.

صفحه گردان ایجاد صدا می کند، یا هنگام حرکت توقف دارد.

- صفحه گردان، حلقه دوار و کف اجاق را تمیز کنید.
- اطمینان حاصل کنید که صفحه گردان و حلقه دوار درست جایگذاری شده است.

استفاده از اجاق میکروویو باعث ایجاد امواج در رادیو و تلویزیون می شود.

- این مانند تداخل امواج دستگاه برقی دیگر، مثل سشوار می باشد. اجاق خود را در جایی دورتر از دستگاه دیگر، مانند رادیو و تلویزیون قرار دهید.

نگهداری و تمیز کردن

- دستورات زیر را برای نگهداری و تمیز کردن اجاق خود انجام دهید.
- محفظه داخلی اجاق را تمیز نگهدارید. ذرات غذا و مایعاتی که به دیواره های اجاق می پرند، باعث کم شدن کارایی اجاق میکروویو می شوند.
- ذرات غذا را فوراً تمیز کنید. از یک پارچه مرطوب و مایع صابون استفاده نمایید. از مواد شوینده قوی و اسیدی استفاده نکنید.
- برای این که ذرات غذای خشک شده، راحت تر تمیز شوند. دو فنجان آب را در یک فنجان بزرگتر در اجاق با قدرت بالا (۰) گرم کنید. (اگر دوست دارید آب یک عدد لیمو را در آن بریزید) سپس به مدت ۲ دقیقه صبر کنید.
- سینی شیشه ای را هنگام تمیز کردن اجاق، خارج کنید. برای جلوگیری از شکستن سینی آن را با دقت در دست بگیرید و بلافاصله پس از پخت آن را درون آب نگذارید. سینی شیشه ای را به دقت در محلول آب گرم و صابون و یا در ماشین ظرفشویی بشویید.
- قسمت خارجی اجاق را با صابون و یک پارچه مرطوب تمیز کنید. آن را با یک پارچه نرم خشک کنید. برای جلوگیری از صدمه زدن به قسمت های موتور دستگاه، اجازه ندهید آب به این قسمت ها نفوذ کند.
- قسمت پنجره در را با صابون ملایم و آب تمیز کنید. حتماً از یک پارچه خیلی نرم استفاده کنید تا هیچ خطی روی پنجره نیفتد.
- اگر بخار در داخل یا بیرون در اجاق تجمع کند، با یک پارچه نرم آن را تمیز کنید. این بخار هنگامی که اجاق با رطوبت بالا کار می کند، تجمع می یابد و به طور کامل مانع دیدن داخل اجاق می شود.
- هرگز اجاق میکروویو را بدون غذا روشن نکنید. این مسئله می تواند به مدار مغناطیسی و یا سینی شیشه ای صدمه بزند. می توانید همیشه یک فنجان آب داخل اجاق بگذارید، تا اگر به طور تصادفی اجاق روشن شد، از صدمه زدن به آن جلوگیری شود.

پیام های خطا

- اگر علامت "ERROR 1" یا "ERROR 3" را روی صفحه نمایشگر دستگاه دیدید، لطفاً اجازه دهید دستگاه به مدت حداقل ۳ دقیقه خنک شود. اگر این علائم به طور مداوم روی صفحه نمایشگر ظاهر می شوند، لطفاً با تعمیرگاه مربوط به نمایندگی تماس بگیرید.
- اگر در بین پخت با گیرنده های حساس، در اجاق را باز کنید، علامت "ERROR 4" روی صفحه نمایشگر ظاهر می شود.
- اگر علامت "ERROR 2" روی صفحه نمایشگر ظاهر شد، فوراً با نمایندگی تماس بگیرید.

اگر مشکلی دارید که موفق به حل آن نشدید،
با نمایندگی فروش محلی و یا خدمات پس از فروش سامسونگ
تماس بگیرید.

ضمیمه

فارسی

جزئیات

شماره مدل	ME3410W/ME3410/ME341
حجم اجاق	۱/۲ فوت مکعب
کنترل ها	۱۰ سطح قدرت، شامل یخ زدایی
تایمر	۹۹ دقیقه، ۹۹ ثانیه
منبع قدرت	230V ~ 50Hz
میزان قدرت میکروویو	۱۵۵۰ وات
قدرت خروجی	۱۰۰۰ وات (IEC-705)
جریان موتور	۲٤٥۰ مگاهرتز
ابعاد خارجی	۵۲۳ (عرض)×۲۹۷ (ارتفاع)× ٤۱۵ (عمق)
ابعاد اجاق	۳٦۸ (عرض)×۲۲۹ (ارتفاع)× ۳۹٦ (عمق)
وزن	۱۵/۵ کیلوگرم

SAMSUNG

در صورت داشتن هرگونه سئوال یا پیشنهاد با مراکز زیر تماس بگیرید.

کشور	تماس	وب سایت
TRUKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-

ME3410W_HAC-03280A-02_EN.fm Page 1 Friday, June 4, 2010 5:14 PM

SAMSUNG

Microwave Oven

Owner's Manual

ME3410W / ME3410 / ME341

Safety

RECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
(1) Door (bent or dented),
(2) Hinges and latches (broken or loosened),
(3) Door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Safety Precautions

Important Safety Instructions.
Read Carefully and keep for future reference.
Before cooking food or liquids in your microwave oven, please check that the following safety precautions are taken.

1. **DO NOT** use any metallic cookware in the microwave oven:
   - Metallic containers
   - Dinnerware with gold or silver trimmings
   - Skewers, forks, etc.

   Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

2. **DO NOT** heat:
   - Airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers

   Ex) Baby food jars
   - Airtight food.

   Ex) Eggs, nuts in shells, tomatoes

   Reason: The increase in pressure may cause them to explode.
   Tip: Remove lids and pierce skins, bags, etc.

3. **DO NOT** operate the microwave oven when it is empty.
   Reason: The oven walls may be damaged.
   Tip: Leave a glass of water inside the oven at all times. The water will absorb the microwaves if you accidentally set the oven going when it is empty**.**

4. **DO NOT** cover the rear ventilation slots with cloths or paper.
   Reason: The cloths or paper may catch fire as hot air is evacuated from the oven.

5. **ALWAYS** use oven gloves when removing a dish from the oven.
   Reason: Some dishes absorb microwaves and heat is always transferred from the food to the dish.The dishes are therefore hot.

6. **DO NOT** touch heating elements or interior oven walls.
   Reason: These walls may be hot enough to burn even after cooking has finished, even though they do not appear to be so. Do not allow inflammable materials to come into contact with any interior area of the oven. Let the oven cool down first.

7. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
   - Do not store flammable materials in the oven
   - Remove wire twist ties from paper or plastic bags
   - Do not use your microwave oven to dry newspapers.
   - If smoke is observed, keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply

8. Take particular care when heating liquids and baby foods.
   - ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize.
   - Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.
   - Take care when handling the container after heating. You may burn yourself if thecontainer is too hot.
   - A risk of delayed eruptive boiling exists.

Safety Precautions

- To prevent delayed boiling and possible scalding, you should put a plastic spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Reason: During the heating of liquids the boiling point can be delayed; this means that eruptive boiling can start after the container is removed from the oven. You may scald yourself.

- In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:
- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.
- **NEVER** fill the container to the top and choose a container that is wider at the top than at the bottom to prevent the liquid from boiling over. Bottles with narrow necks may also explode if overheated.
- **ALWAYS** check the temperature of baby food or milk before giving it to the baby.
- **NEVER** heat a baby's bottle with the teat on, as the bottle may explode if overheated.

9. Be careful not to damage the power cable.
   - Do not immerse the power cable or plug in water and keep the power cable away from heated surfaces.
   - Do not operate this appliance if it has a damaged power cable or plug.
10. Stand at arm's length from the oven when opening the door.
    Reason: The hot air or steam released may cause scalding.

11. Keep the inside of the oven clean.
    Reason: Food particles or spattered oils stuck to oven walls or floor can cause paint damage and reduce the efficiency of the oven.

12. You may notice a "Clicking" sound during operation(especially when the oven is in defrosting).
    Reason: This sound is normal when the electrical power output is changing.

13. When the microwave oven is operating without any load, the power will be cut off automatically for safety. You can operate the oven normally after letting it stand for over 30 minutes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

During cooking, you should look into the oven from time to time when food is being heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials.

IMPORTANT

Young children or infirm persons should **NEVER** be allowed to use or play with the microwave oven. Nor should they be left unattended near the microwave oven when it is in use. Items of interest to children should not be stored or hidden just above the oven.

- ***WARNING:***

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING:

It is hazardous for anyone other than a comperent person to carry out any service or repair operation which involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

WARNING:

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

- ***WARNING:***

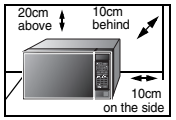
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

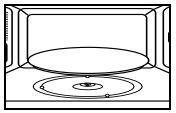
Please recycle or dispose of the packaging material for this product in an environmentally responsible manner.

Please contact your local authorities in regard to the enviromentally safe disposal of this product.

Installing Your Microwave Oven

Place the oven on a flat, level surface that strong enough to safely bear the weight of the oven.





1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind, and on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.
2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.

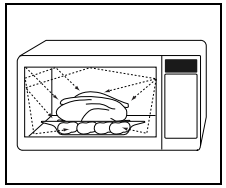
✻ **Never** block the air vents as the oven may overheat and automatically switch itself off. It will remain inoperable until it has cooled sufficiently.

✻ For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

✻ **Do not** install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven. Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

How a Microwave Oven Works

Cooking Principle



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)

☛ As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:
- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

Your New Microwave oven

Checking Parts

Unpack your microwave oven and check to make sure that you have all the parts shown here. If any part is missing or broken, call your dealer.

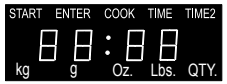
Microwave oven

Glass tray

Roller guide ring

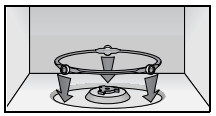
Setting Up Your Microwave Oven

1. Place the oven on a flat, sturdy surface and plug the cord into a grounded outlet. once plugged in, the display on your oven will show:

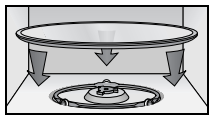


Make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least four inches of space behind, above, and to the side of the oven.

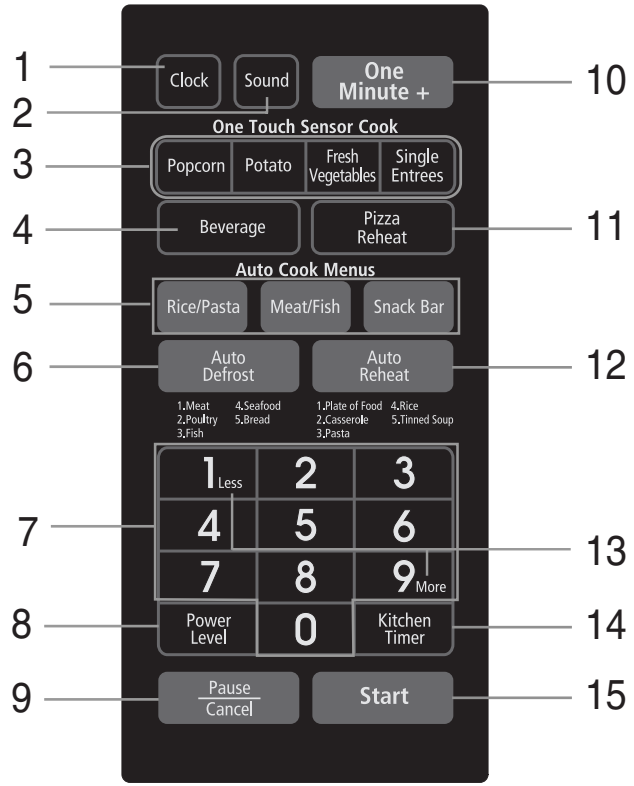
2. Open the oven door by pulling on the handle.
3. Wipe the inside of the oven with a damp cloth.
4. Place the pre-assembled ring in the indentation in the center of the oven.



5. Place the glass tray on top of the ring so that the three glass tabs in the center of the tray fit securely into the tabs on the floor of the oven.)



Your New Microwave oven



1. Clock
2. Sound
3. One Touch Sensor Cook Buttons
4. Beverage(INSTANT COOK)
5. Auto Cook Menus
6. Auto Defrost
7. Number Button
8. Power Level
9. Pause/Cancel
10. One Minute +
11. Pizza Reheat (INSTANT COOK)
12. Auto Reheat
13. More/Less
14. Kitchen Timer
15. Start

Your New Microwave oven

Table of Content

Safety 2
Safety Precautions 2
Installing Your Microwave Oven 4
How a Microwave Oven Works 4
Your New Microwave oven 5
Checking Parts 5
Setting Up Your Microwave Oven 5
Control Panel Buttons 5
Table of Content 6
Operation 6
Setting the Clock 6
Using the Pause/Cancel Button 6
Using the One Minute + Button 6
Using the Sensor Cook Buttons 6
Sensor Cooking Guide 7
Using the Instant Cook Buttons 7
Using the Rice/Pasta Buttons 7
Using the Meat/Fish Buttons 8
Using the Snack Bar Button 9
Reheating Automatically 9
Defrosting Automatically 9
Setting Cooking Times & Power Levels 10
Demonstration Mode 10
Using the More/Less Buttons 10
Switching the Beeper On/Off 10
Using the Kitchen Timer 10
Setting the Child Protection Lock 10
Power Saving Feature 10
Cooking Instructions 11
Cooking Utensils 11
Cooking Techniques 11
General Tips 11
Auto Sensor Cook 15
Utensils & Cover For Sensor Cooking 15
Important 15
Cooking Guide 15
Auto Defrosting Guide 13
Recipes 14
Appendix 15
Troubleshooting Guide 15
Care and Cleaning 15
Error Message 15
Specifications 16

Operation

Setting the Clock

1. Press the **Clock** button. The “ENTER” and “TIME” indicators flash.
2. Use the number buttons to enter the current time. You must press at least three numbers to set the clock. If the current time is 5:00 enter, 5,0,0.
3. When 5 seconds has elapsed, “ENTER” indicator flash and “Cloc” will be displayed.
4. Press **Clock** again. A colon will blink, indicating that the time is set.
   If there is a power interruption, you will need to reset the clock.
   *You can check the current time while cooking is in progress by pressing the **Clock** button.*

Using the Pause/Cancel Button

The **Pause/Cancel** button allows you to clear instructions you have entered. It also allows you to pause the oven’s cooking cycle, so that you can check the food.

- To pause the oven during cooking: press **Pause/Cancel** once. To restart, press **Start**.
- To stop cooking, erase instructions, and return the oven display to the time of day: press **Pause/Cancel** twice.
- To correct a mistake you have just entered: press **Pause/Cancel** once, then re-enter the instructions.

Using the One Minute + Button

This button offers a convenient way to heat food in one minute increments at the High power level.

1. Press the **One Minute+** button once for each minute you wish to cook the food. For example, press it twice for two minutes. The time will display, and the oven starts automatically.
   *Add minutes to a program in progress by pressing the **One Minute+** button for each minute you want to add.*

Using the Sensor Cook Buttons

By actually sensing the steam that escapes as food heat, this feature automatically adjusts the oven’s heating time for various types and amounts of precooked food. All food should be precooked and at refrigerator temperature.

1. Press the **Sensor Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Popcorn**, for example). The display shows “ ” and your microwave oven will begin cooking automatically.
   When cooking popcorn, wait at least five minutes between each bag to avoid overheating the glass tray. If you want to check the current time while cooking is in progress, press the **Clock** button.

Operation

Sensor Cooking Guide

- Follow the instructions below when sensor cooking different types of food.

Food	Amount	Procedure
Popcorn	85g - 100g 1 package	Use only one microwave-only bag of popcorn at a time. Use caution when removing and opening hot bag from oven. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Potatoes	1 to 6 EA.	Prick each potato several times with fork. Place on turntable in spoke-like fashion. Let stand 3-5 min. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Fresh Vegetables	1 to 4 cups	Place fresh vegetables in microwave-safe dish and add 2 Tbsp of water. Cover with microwave safe plastic wrap or lid. (Using the glass cover gives the best results.) If using plastic wrap be sure to leave a small opening near the edge of dish for ventilation. Remove vegetable from oven let sit covered for 2 minutes, stir or serve. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.
Single Entrees	220g - 400g	Remove food from outer wrapping and follow box instructions for covering and standing. Let oven cool for at least 5 minutes before using again.

Using the Instant Cook Buttons

1. Press the **Instant Cook** button corresponding to the food you are cooking (**Beverage**, for example). The display shows the first serving size. ("ENTER" and "QTY." will flash):
2. Press the button repeatedly to select the serving size you want. The display will cycle through all available serving sizes. Once you select the correct serving size, the microwave will begin cooking automatically.
   When the cooking time is over, the oven will beep. The oven will then beep every minute.

Item	Weight	Remarks
Beverage	½ cup 1 cup 2 cups	• Use measuring cup or mug ; do not cover. • Place the beverage in the oven. • After heating, stir well.
Pizza reheat	1 Slice 2 Slices 3 Slices 4 Slices	• Put the pizza on a microwave-safe plate with wide end of slice towards the outside edge of the plate. • Do not let slices overlap. Do not cover. • Before serving, let stand 1-2 min.

Using the Rice/Pasta Buttons

1. Press the **Rice/Pasta** button corresponding to the food you are cooking. The display shows "A-1"(item code).
   Press the **Rice/Pasta** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Rice/Pasta Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** , **3** button to select the serving size you want.
   (Refer to the **Rice/Pasta Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Rice/Pasta Chart

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
A-1	White Rice	1-2 serves	Rice:Room Water:Room	Wash rice with cold water until water runs clear. Place the rice and water in a microwave-safe rice cooker or round glass Pyrex dish with a lid and after cooking allow rice to stand without removing lid. Stand rice for 3-5 minutes and stir to separate grains. 1 Serv. / 2 Serv. Rice: 100g / 200g Water: 250ml / 375ml
A-2	Dry Pasta	1-2 serves	Water: boiling water	Place dry pasta into microwave-safe rice coo-ker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 100g / 200g Water: 3cups / 5cups
A-3	Frozen Pasta	1-2 serves	Water: boiling water	Place frozen pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 125g / 250g Water: 3cups / 5cups
A-4	Fresh Pasta	1-2 serves	Water: boiling water	Place fresh pasta into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Pasta: 125g / 250g Water: 3cups / 5cups
A-5	Spaghetti	1-2 serves	Water: boiling water	Place dry spaghetti into microwave-safe rice cooker or bowl or round Glass Pyrex dish breaking if necessary to fit - without lids on and cook uncovered. After cooking put on lid, allow standing time of 2-5 minutes. Stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. Spaghetti: 100g / 200g Water: 3cups / 5cups
A-6	2 Minute noodle	1-3 serves	Water: boiling water	Break noodle cake and place into a microwave-safe large bowl. Pour boiling water over noodles and cook uncovered. After oven beeps at half cooking time, stir well and press start to continue. After cooking and then standing time of two minutes, stir and serve. 1 Serv. / 2 Serv. / 3 serv. Noodle: 1 packet / 2 packets / 3 packets Water: 500 ml / 1000 ml / 1500 ml
A-7	Porridge	1-2 serves	Porridge oats: Room Water&milk: Cold	Place dry porridge oats and water or milk in a microwave safe bowl and cook uncovered. After oven beeps, stir the oats well and press start to continue. After cooking, stir well and top with brown sugar or honey. 1 Serv. / 2 Serv. Oats: 35g / 70g Water & Milk: 185 ml / 375ml

Operation

Using the Meat/Fish Buttons

1. Press the **Meat/Fish** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(item code).
   Press the **Meat/Fish** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Meat/Fish Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** , **3** button to select the serving size you want. (Refer to the **Meat/Fish Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Meat/Fish Chart

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
A-1	Chicken Breast	200-250g 300-350g 400-450g	Refrigerated	Select fresh chicken breasts, score, insert 3-4 cuts with a sharp knife along breast and cook plain or firstly marinate with you favo-rite flavor for two hours or overnight covered in the refrigerator. Or sprinkle breasts with soy sauce or lemon juice or your favorite shaker herbs salt or pepper. Then cover breasts with baking paper tucked in on plate or in Pyrex dish and cook. At half cooking time oven will beep turn breast(s) over and press start to continue. After cooking stand breast(s) for 3-5 minutes. Serve.
A-2	Fish Fillet	150-200g 250-300g 350-400g	Refrigerated	Select fresh fish fillets and cook plain or marinate with you favorite seafood marin-ade for two hours or overnight covered in the refrigerator. Or sprinkle fillets with lemon juice or your favorite shaker herbs especially lemon pepper seasoning, salt or pepper. Then cover fillets with baking paper tucked in on plate or in Pyrex dish and cook. After cooking stand fillets(s) for 3 minutes. Serve.

Meat/Fish Chart

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
A-3	Sea Food	150-200g 250-300g 350-400g	Refrig-erated	Select fresh seafood and set out on microw-avesafe plate or Pyrex dish. Sprinkle with lemon juice or salt if desired, cover seafood with baking paper eg. Glad Bake - tucked in around and cook. After cooking stand seafood for 3 minutes. Serve.
A-4	Casserole	1 dish	Refrig-erated	Ingredients For casserole. 2 medium carrots (85g to 110g Before peeling), 2 medium onions(110g to 140g. Before peeling), 2 medium potatoes(165g to 195g before peeling), 450 ground chuck beef, teaspoon salt, cup water, teaspoon pepper. Peel and slice vegetables into inch thick slices, Form beef into 12 small, flat pattie using the 2-inch Reynolds Brass Ring. Flattern patties. In 2-quart casserole, layer half of beef patties, half of carrots, half of onions, and half of potatoes. Springkle with salt and pepper. Repeat layers, making sure that top layer of beef patties is completely covered with vegetables. Add water. Press layer down into casserole. Cover. After cooking stand casserole for 5 minutes. Serve.
A-5	Bacon	100-125g 200-225g 300-325g	Refrig-erated	Select fresh bacon rashers from your butcher, deli or supermarket. Place on the absorbent paper towel on microwavesafe plate or Pyrex dish and cover with another piece of paper towel and cook. Serve.
A-6	Meatball	1 dish	Refrig-erated	Ingredients For Meat Balls. 450 g ground beef,cup chopped onion,1 egg beaten, 1 teaspoon salt, teaspoon pepper and 2 tabl-espoons water.Combine all ingredients and mix well. Shape into 20 x (25mm) meat balls. Place meat balls in utensil. Cover with microwave cling wrap turning back one corner of the wrap by about 50mm to vent. Cook. After cooking, stand meat balls for 5 minutes. Serve.
A-7	Meat loaf	1 dish	Refrig-erated	Ingredients For meat loaf. 675g ground chuck beef, cup fine dry bread crumbles, cup chopped onion, cup chopped green pepper, 1 cup milk,1 egg, 2 tablespoons ketchup, teaspoon pepper, cup teaspoon salt. Combine all ingredients: mix well. Pack meat mixture firmly in loaf dish: smooth out top. Cover with plastic wrap, turning back one corner about 2 inch-es to vent. Place in oven parallel to front of oven. After cooking stand casserole for 5 minutes. Serve

Operation

Using the Snack Bar Button

1. Press the **Snack Bar** button corresponding to the food you are cooking. The display shows “A-1”(item code).
   Press the **Snack Bar** button repeatedly to select the item you want.(Refer to the **Snack Bar Chart** below)
2. Press the **Number 1** or **2** , **3** button to select the serving size you want. Only **the 1** button(serving) is available for TORTILLA
   (Refer to the **Snack Bar Chart** below for the serving)
3. Press **Start** button to begin cooking.

Snack Bar Chart

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
A-1	Tortilla	400g	Refrigerated	Cut top off tortilla bag, remove moisture sachet and place bag of tortilla directly in center of microwave turntable. Heat. Use heated tortilla immediately as required.
A-2	Chicken wings	4-5 PCS 8-10 PCS	Refrigerated	Place wings around plate, spoke-fashion. Cover with wax paper.
A-3	Frozen Pie	50-60g 100-110g 150-160g	Frozen	Place frozen party pies into microwave oven on microwave-safe plate or Pyrex dish uncovered. Heat. After cooking stand pies for 1 minute. Serve.
A-4	Baby Food	70g 110g 170g	Room	Remove metal top from room temperature jars of baby food. Remove plastic lid and metal lid from cups of baby food replace lid, discarding metal lid. Place jar cup in center of turntable and microwave on high power until temperature is reached. Stir well. Serve. The More/Less key cannot be used with the baby food key.
A-5	Garlic Bread	200g 400g 600g	Refrigerated	Remove garlic bread sticks from packaging and place into microwave oven on microwave-safe plate or Pyres dish. Heat. After cooking stand garlic bread sticks for 3 minutes to melt butter in centre completely. Serve.
A-6	Chicken Nuggets	4 PCS 8 PCS	Refrigerated	Put a paper on top of plate and arrange nuggets in spoke fashion on paper towel. Do not cover. Let stand 1 min.
A-7	Potato Wedge	4 PCS 8 PCS	Room	Cut potato into 4 even wedges. scoop or out potato flesh, leaving about 1.4 inch of skin. Place skins in spoke fashion around plate, Sprinkle with bacon, onions and Cheese. Microwave on High power for until cheese is melted.

Defrosting Automatically

To thaw frozen food, set the weight of the food and the microwave automatically sets the defrosting time, power level and standing time.

1. Press the **Auto Defrost** button. The display shows “1”.
   (“ENTER” and “kg” will flash).
2. To set the type of your food, press the **Auto Defrost** button repeatedly. You can also use the number buttons to enter the weight of the food directly.
   It is possible to set up to a maximum of 2 kg(except to bread).
3. Press the **Start** button. The display will show cooking time during defrosting, the oven will beep to let you know to turn the food over.
4. Open the oven door, and turn the food over.
5. Press the start button to resume defrosting.

• ***See page 13 for the Auto Defrosting Guide.***

Reheating Automatically

To reheat food, select the type of dish and the number of servings you want to reheat, and the microwave automatically sets the reheating time.

1. Press the **Auto Reheat** button repeatedly to select the type of dish you wish to reheat. The initial serving size for each dish is one serving.
   You can select up to four cups for casseroles and pasta, Rice tinned reheat. Only one serving is available for a plate of food.
   The display shows the dish and quantity you have chosen.
2. Use the number buttons to increase the serving size. **For example, for three servings, press the 3 button(Refer to the Auto Reheat Chart below for the servings).** The display shows the number of servings you have selected:
3. Press the **Start** button. The display will show Cooking Time.

Auto Reheat Chart

Item	Code	Weight	Remarks
Plate of food	A-1	1 serving	• Use only pre-cooked, refrigerated foods. • Cover plate with vented plastic wrap or wax paper. • Contents - 85-110 g meat, poultry or fish (up to 170 g with bone) - ½ cup starch (potatoes, pasta, rice, etc.) - ½ cup vegetables (about 85-110 g)
Casserole	A-2	1-4 Cups	• Use only refrigerated foods. • Cover with lid or vented plastic wrap. • Stir foods well before serving.
Pasta Reheat	A-3		
Rice Reheat	A-4		
Tinned Soup	A-5		

Operation

Setting Cooking Times & Power Levels

Your microwave allows you to set up to two different stages of cooking, each with its own time length and power level. The power level button lets you control the heating intensity from Warm (1) to High (0).

One-stage Cooking

For simple one-stage cooking, you only need to set a cooking time. The power level is automatically set to High. If you want to set the power to any other level, you must set it using the **Power Level** button.

1. Use the number buttons to set a cooking time. You can set a time from one second to 99 minutes, 99 seconds. To set a time over one minute, enter the seconds too. **For example, to set 20 minutes, enter 2, 0, 0, 0 .**
2. If you want to set the power level to something other than High, press the **Power Level** button, then use the number buttons to enter a power level.

Power Levels:

1 = PL:10	(Warm)	6 = PL:60	(Simmer)
2 = PL:20	(Low)	7 = PL:70	(Medium High)
3 = PL:30	(Defrost)	8 = PL:80	(Reheat)
4 = PL:40	(Medium Low)	9 = PL:90	(Sauté)
5 = PL:50	(Medium)	0 = PL:Hi	(High)

3. Press the **Start** button to begin cooking. If you want to change the power level, press **Pause/Cancel** before you press **Start**, and re-enter all of the instructions.

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures. You can set multiple stages of cooking with your microwave.

Multi-stage Cooking

1. Follow steps 1 and 2 in the "One-Stage Cooking" section on the previous page.
   *When entering more than one cooking stage, the **Power Level** button must be pressed before the second cooking stage can be entered.*
   *To set the power level at High for a stage of cooking, press the **Power Level** button twice.*
2. Use the number buttons to set a second cooking time.
3. Press the ***Power Level*** button, then use the number buttons to set the power level of the second stage of cooking.
4. Press **Start** to begin cooking.

You can check the Power Level while cooking is in progress by pressing the ***Power Level*** button.

Demonstration Mode

You can use the Demonstration Mode to see how your microwave oven operates without the oven heating.

1. Press the 0 button and the 1 or 3 button almost at the same time.
   To turn demo mode off, repeat step 1 above.

Using the More/Less Buttons

The **More/Less** buttons allow you to adjust pre-set cooking times. They only work in the **Rice/Pasta, Meat/Fish, Snack Bar, Auto Reheat, Pizza Reheat, Beverage or Time Cook, Kitchen Time modes**. Use the **More/Less** button only after you have already begun cooking with one of these procedures.

The **More/Less** feature cannot be used with the **Sensor Cook** button.

The **More/Less** key cannot be used with the **Auto defrost** key.

1. To ADD more time to an automatic cooking procedure: Press the **More**(9) button.
2. To REDUCE the time of an automatic cooking procedure: Press the **Less**(1) button.
   *If you wish to increase/decrease in **Time Cook, Kitchen Time mode** by 10sec, press the More(9) or Less(1) button.*

Switching the Beeper On/Off

You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Sound** button. The display shows "ON". ("START" will flash)
2. Press the **Sound** button to turn the volume off. The display shows: "OFF".("START" will flash)
3. Press **Start.** The display returns to the time of day.

Using the Kitchen Timer

1. Press the **Kitchen Timer** button.
2. Use the **Number** buttons to set the length of time you want the timer to run.
3. Press **Start** to begin Kitchen Timer.
4. The display counts down and beeps when the time has elapsed.
   Note: The microwave does not turn on when the Kitchen timer is used.

Setting the Child Protection Lock

You can lock your microwave oven so it can't be used by unsupervised children.

1. Hold the "**0**" button and then press the "**2**" button. The display shows "Loc".
   At this point, the microwave oven cannot be used until it is unlocked. To unlock it, repeat step 1 above.

Power Saving Feature

1. After 5 minutes in standby status (after cooking time or in current time display mode), the display of the microwave oven is turned off.
2. At this time, press any key to return to the previous state, and to turn the display on again.
3. However, the power saving feature does not turn the display off in the following status.
   - In case of Error1, Error2, Error3 or Error4

Cooking Instructions

Cooking Utensils

Recommended Use

- **Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.
- **Microwavable browning dish** — Use to brown the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- **Microwavable plastic wrap** — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- **Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.
- **Paper towels and napkins** — Use for short-term heating and covering; they absorb excess moisture and prevent spattering. Do not use recycled paper towels, which may contain metal and can catch fire.
- **Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and can catch fire.
- **Thermometers** — Use only those labeled “Microwave Safe” and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used once the food has been removed from the oven.

Limited Use

- **Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful.
- **Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled “Microwave Safe”. If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely. Never use dishes with metallic trim.
- **Plastic** — Use only if labeled “Microwave Safe”. Other plastics can melt.
- **Straw, wicker, and wood** — Use only for short-term heating, as they can be flammable.

Not Recommended

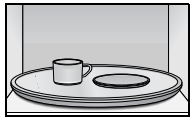
- **Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave, and can shatter.
- **Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.
- **Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.
- **Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.

  Metal utensils — *These can damage your oven. Remove all metal before cooking.*

Testing Utensils

If you are not sure whether a dish is microwave-safe or not, you can perform this test:

1. Fill a 1 cup glass measuring cup with water and put it inside your oven, next to the dish you want to test.



2. Press the **One Minute +** button once to heat them for one minute at High power. The water should be warm and the dish you are testing should be cool. If the dish is warm, then it is absorbing microwave energy and is not acceptable for use in the microwave.

Cooking Techniques

Stirring

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

Arrangement

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place thin or delicate parts toward the center of the turntable.

Shielding

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing-tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

Turning

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large items such as roasts.

Standing

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after the oven stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as roasts and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well and test the temperature before serving.

Adding Moisture

Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

General Tips

- Dense foods, such as potatoes, take longer to heat than lighter foods. Foods with a delicate texture should be heated at a low power level to avoid becoming tough.
- Altitude and the type of cookware you are using can affect cooking time. When using a new recipe, use the minimum cooking time and check the food occasionally to prevent overcooking.
- Foods with a non-porous skin such as potatoes or hot dogs, should be pierced to prevent bursting.
- Frying with heating oil or fat is not recommended. Fat and oil can suddenly boil over and cause severe burns.
- Some ingredients heat faster than others. For example, the jelly inside a jelly doughnut will be hotter than the dough. Keep this in mind to avoid burns.
- Home canning in the microwave oven is not recommended because all harmful bacteria may not be destroyed by the microwave heating process.
- Although microwaves do not heat the cookware, the heat from the food is often transferred to the cookware. Always use pot holders when removing food from the microwave and instruct children to do the same.
- Making candy in the microwave is not recommended as candy can heat to very high temperatures. Keep this in mind to avoid injury.

Cooking Instructions

Auto Sensor Cook

The Auto Sensor allows you to cook your food automatically by detecting the amount of moistures generated from the food while cooking.

- When cooking food, many kinds of moistures are generated. The Auto Sensor determines the proper time and power level by detecting these moistures from the food, eliminating the need to set the cooking time and power level.
- When you cover a container with its lid or plastic wrap during Sensor Cooking, the Auto Sensor will detect the moistures generated after the container has been saturated with steam.
- Shortly before cooking ends, the remaining cooking time will begin its count down. This will be a good time for you to rotate or stir the food for even cooking if it is necessary.
- Before auto sensor cooking food may be seasoned with herbs, spices or browning sauces. A word of caution though, salt or sugar may cause burn spots on food so these ingredients should be added after cooking.
- The More/Less function pad is used to increase or decrease cooking time. You should use this function to adjust the degree of cooking to suit your personal taste.

Utensils & Cover For Sensor Cooking

- To obtain good cooking results with this function, follow the directions for selecting appropriate containers and covers in the charts in this book.
- Always use microwave-safe containers and cover them with their lids or with plastic wrap. When using plastic wrap, turn back one corner to allow steam to escape at the proper rate.
- Always cover with the lid intended for the utensil being used. If the utensil does not have its own lid, use plastic wrap.
- Fill containers at least half full.
- Foods that require stirring or rotating should be stirred or turned toward the end of the Sensor Cook cycle, after the time has started to count down on the display.

Important

- It its not advisable to use the auto sensor cooking feature on a continuous cooking operation, i.e. one cooking operation immediately after another.
- Install the oven in a well ventilated location for proper cooling and airflow and to ensure the sensor will operate accurately.
- To avoid poor results, do not use the Auto sensor when the room ambient temperature is too high or too low.
- Do not use volatile detergent to clean your oven. Moisture resulting from this detergent may affect the sensor.
- Avoid placing the oven near high moisture or gas emitting appliances, since this will interfere with the proper performance of the Auto Sensor.
- Always keep the inside of the oven clean. Wipe all spills with a damp cloth.
- This oven is designed for household use only.

Cooking Guide

Guide for Cooking Meat in Your Microwave

- Place meat on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Start meat fat-side down. Use narrow strips of aluminum foil to shield any bone tips or thin meat areas.
- Check the temperature in several places before letting the meat stand the recommended time.
- The following temperatures are removal temperatures. The temperature of the food will rise during the standing time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Roast Beef Boneless Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 8-12 min. / 0.5 kg for 50°C - Rare 9-13 min. / 0.5 kg for 55°C - Medium 10-15 min. / 0.5 kg for 65°C - Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.
Pork Boneless or bone-in Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 12-16 min. / 0.5 kg for 70°C Well Done **Power Level:** High(0) for first 5 min., then Medium(5).	Place roast fat-side down on roasting rack. Cover with vented plastic wrap. Turn over when cooking time is half up. Let stand 10 min.

Guide for Cooking Poultry in Your Microwave

- Place poultry on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Cover poultry with wax paper to prevent spattering.
- Use aluminum foil to shield bone tips, thin meat areas, or areas that start to overcook.
- Check the temperature in several places before letting the poultry stand the recommended time.

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Whole Chicken Up to 4 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80°C **Power Level:** Medium High(7).	Place chicken breast-side down on roasting rack. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.
Chicken Pieces Up to 2 lbs.	**Cooking Time:** 7-10 min. / 0.5kg 80°C dark meat 75°C light meat **Power Level**: Medium High(7).	Place chicken bone-side down on dish, with the thickest portions towards the outside of the dish. Cover with wax paper. Turn over when the cooking time is half up. Cook until juices run clear and meat near the bone is no longer pink. Let stand 5-10 min.

Cooking Instructions

Guide for Cooking Seafood in Your Microwave

- Cook fish until it flakes easily with a fork.
- Place fish on a microwave-safe roasting rack in a microwave-safe dish.
- Use a tight cover to steam fish. A lighter cover of wax paper or paper towel provides less steaming.
- Do not overcook fish; check it at minimum cooking time.Guide for

Food	Cook Time/Power Level	Directions
Steaks Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 7-11 min. / 0.5 kg **Power Level:** Medium-High(7).	Arrange steaks on roasting rack with meaty portions towards the outside of rack. Cover with wax paper. Turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 3-5 min.
Fillets Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-8 min. / 0.5 kg **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange fillets in a baking dish, turning any thin pieces under Cover with wax paper. If over ½ inch thick, turn over and rearrange when cooking time is half up. Cook until fish flakes easily with a fork. Let stand 2-3 min.
Shrimp Up to 0.7 kg	**Cooking Time:** 4-6½ min. / 0.5 kg **Power Level**: Medium-High(7).	Arrange shrimp in a baking dish without overlapping or layering. Cover with wax paper. Cook until firm and opaque, stirring 2 or 3 times. Let stand 5 min.

Cooking Eggs in Your Microwave

- Never cook eggs in the shell, and never warm hard-cooked eggs in the shell; they can explode.
- Always pierce whole eggs to keep them from bursting.
- Cook eggs just until set; they become tough if overcooked.

Guide for Cooking Vegetables in Your Microwave

- Vegetables should be washed just before cooking. Often, no extra water is needed. If dense vegetables such as potatoes, carrots and green beans are being cooked, add about ¼ cup water.
- Small vegetables (sliced carrots, peas, lima beans, etc.) will cook faster than larger ones.
- Whole vegetables, such as potatoes, acorn squash or corn on the cob, should be arranged in a circle on the turntable before cooking. They will cook more evenly if turned over after half the cooking time.
- Always place vegetables like asparagus and broccoli with the stem ends pointing towards the edge of the dish and the tips toward the center.
- When cooking cut vegetables, always cover the dish with a lid or vented microwavable plastic wrap.
- Whole, unpeeled vegetables such as potatoes, squash, eggplant, etc., should have their skin pricked in several spots before cooking to prevent them from bursting.
- For more even cooking, stir or rearrange whole vegetables halfway through the cooking time.
- Generally, the denser the food, the longer the standing time. (Standing time refers to the time necessary for dense, large foods and vegetables to finish cooking after they come out of the oven.) A baked potato can stand on the counter for five minutes before cooking is completed, while a dish of peas can be served immediately.

Auto Defrosting Guide

- Follow the instructions below when defrosting different types of food.

Code	Item	Weight	Initial Temperature	Remarks
1	Meat	100-2000g	20-60 mins	Shield the sdges with aluminium foil. Turn the meat over, when the over beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2	Poultry	100-2000g	20-60 mins	Shield the leg and wing tios with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole shicken as well as for chicken portions.
3	Fish	100-2000g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4	Sea Food	100-2000g	20-50 mins	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for shrimp, prawn shell fish, clarn.
5	Bread Cake	100-700g	5-30 mins	Put bread on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stoppde, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, slicde or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.

Notes

Check foods when the oven signals. After the final stage, small sections may still be icy; let them stand to continue thawing. Do not defrost until all ice crystals have thawed. Shielding roasts and steaks with small pieces of foil prevents the edges from cooking before the center of the food has defrosted. Use narrow, flat, smooth strips of aluminum foil to cover the edges and thinner sections of the food.

Cooking Instructions

Recipes

Beef and Barley Stew

675 g beef stew cubes, cut into ½-inch pieces
½ cup chopped onion
2 Tbs. all-purpose flour
1 Tbs Worcestershire sauce
1 can (380-405g) beef broth
2 medium carrots, cut into ½-inch slices (about 1 cup)
½ cup barley
1 bay leaf
¼ tsp. pepper
1 pkg. (250-280g) frozen peas, thawed

1. In a 2-quart casserole, combine beef, onion, flour, and Worcestershire; mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 6 to 8 minutes until beef is no longer pink, stirring once.
2. Stir in beef broth, carrots, barley, bay leaf, and pepper. Cover with lid. Cook at Medium for 1 to 1½ hours until carrots and beef are tender, stirring 2 to 3 times.
3. Stir in peas. Cover with lid. Cook at Medium for 10 minutes. Let stand for 10 minutes. Remove bay leaf before serving.

Makes 6 servings.

Broccoli and Cheese Casserole

¼ cup butter or margarine
¼ cup chopped onion
1½ Tbs. flour
½ tsp. salt
¼ tsp. dry mustard
1/8 tsp. pepper
1½ cups milk
¼ cup chopped red pepper
225g (2 cups) cheddar cheese, shredded
1 pkg. (250-280g) frozen chopped broccoli, thawed
4 cups cooked spiral shaped pasta (225g dry)

1. In a 2-quart casserole, cook butter and onion at High(0) for 1 to 2 minutes until onion is soft, stirring once.
2. Add flour, salt, mustard, and pepper; mix well. Cook at High(0) for 30 to 60 seconds until mixture boils. Stir in milk until smooth.
3. Stir in red pepper. Cook at High(0) for 2 to 3 minutes until mixture boils and thickens slightly, stirring twice. Stir in cheese until melted.
4. Add broccoli and pasta, mix well. Cover with lid. Cook at High(0) for 4 to 6 minutes until heated through, stirring once. Stir before serving.

Makes 6 servings.

Warm Potato Salad

900g small red potatoes, cut into ½-inch pieces
4 slices bacon (uncooked), cut into ½-inch pieces
¼ cup chopped onion
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1 tsp. flour
½ tsp. celery seed
1/8 tsp. pepper
2½ Tbs. apple cider vinegar

1. In a 2-quart casserole, combine potatoes and ¼ cup water. Cover with lid. Cook at High(0) until potatoes are tender (7-10 min.); stir twice. Drain and set aside to cool slightly.
2. In a medium bowl, cook bacon at High(0) until crisp (2½-3½ min.); stir once. Place bacon on a paper towel. Reserve 1 Tbs. drippings.
3. Combine drippings and onion. Cover with plastic wrap; turn back a corner to vent steam. Cook at High(0) until tender (1½-2½ min.); stir once.
4. Stir in sugar, salt, flour, celery seed, and pepper. Cook at High(0) until mixture boils (30-40 sec.). Stir in vinegar and ½ cup water. Cook at High(0) until liquid boils and thickens slightly (1-2 min.); stir once. Add bacon to dressing. Pour dressing over potatoes. Stir well.

Makes 6 servings.

Black Bean Soup

1 cup chopped onion
1 clove garlic, minced
2 cans (420g each) black beans, drained
1 can (390-450g) stewed tomatoes, chopped
1 can (385-405g) chicken broth
1 can (195-240g) corn
1 can (110g) chopped green chilies
1-2 tsp. ground cumin, or to taste

1. Place onion and garlic in a 3-quart casserole. Cover with lid. Cook at High(0) for 2 to 4 minutes until tender.
2. Add one can of beans, mash beans with a fork. Add remaining ingredients; mix well.
3. Cook uncovered, at High(0) for 10 minutes; stir. Reduce power to Medium and cook for 5 minutes. Stir before serving.

Makes about 2 quarts.

Appendix

Troubleshooting Guide

Before you call a repair person for your oven, check this list of possible problems and solutions.

Neither the oven's display nor the oven operate.

- Properly insert the plug into a grounded outlet.
- If the outlet is controlled by a wall switch, make sure the wall switch is turned on.
- Remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.
- Plug another appliance into the outlet; if the other appliance doesn't work, have a qualified electrician repair the outlet.
- Plug the oven into a different outlet.

The oven's display works, but the power won't come on.

- Make sure the door is closed securely.
- Check to see if packing material or other material is stuck to the door seal.
- Check for door damage.
- Press Cancel twice and re-enter all cooking instructions.

The power goes off before the set time has elapsed.

- If there has not been a power outage, remove the plug from the outlet, wait ten seconds, then plug it in again. If there was a power outage, the time indicator will display " 88:88 " Reset the clock and any cooking instructions.
- Reset the circuit breaker or replace any blown fuse.

The food is cooking too slowly.

- Make sure the oven is on its own 12A amp circuit line. Operating another appliance on the same circuit can cause a voltage drop. If necessary, move the oven to its own circuit.

You see sparks or arcing.

- Remove any metallic utensils, cookware, or metal ties. If using foil, use only narrow strips and allow at least one inch between the foil and interior oven walls.

The turntable makes noises or sticks.

- Clean the turntable, roller ring and oven floor.
- Make sure the turntable and roller ring are positioned correctly.

Using your microwave causes TV or radio interference.

- This is similar to the interference caused by other small appliances, such as hair dryers. Move your microwave further away from other appliances, like your TV or radio.

Care and Cleaning

- Follow these instructions to clean and care for your oven.
- Keep the inside of the oven clean. Food particles and spilled liquids can stick to the oven walls, causing the oven to work less efficiently.
- Wipe up spills immediately. Use a damp cloth and mild soap. Do not use harsh detergents or abrasives.
- To help loosen baked on food particles or liquids, heat two cups of water (add the juice of one lemon if you desire to keep the oven fresh) in a four-cup measuring glass at **High** power for five minutes or until boiling. Let stand in the oven for one or two minutes.
- Remove the glass tray from the oven when cleaning the oven or tray. To prevent the tray from breaking, handle it carefully and do not put it in water immediately after cooking. Wash the tray carefully in warm sudsy water or in the dishwasher.
- Clean the outside surface of the oven with soap and a damp cloth. Dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts of the oven, don't let water seep into the openings.
- Wash the door window with very mild soap and water. Be sure to use a soft cloth to avoid scratching.
- If steam accumulates inside or outside the oven door, wipe with a soft cloth. Steam can accumulate when operating the oven in high humidity and in no way indicates microwave leakage.
- Never operate the oven without food in it; this can damage the magnetron tube or glass tray. You may wish to leave a cup of water in the oven when it is not in use to prevent damage if the oven is accidentally turned on.

Error Message

- If "Error1" and "Error3" are displayed, please let oven cool for at least 5 minutes. If these messages are displayed frequently, please call our service line.
- If you open the door on the way to sensing, "Error4" will be displayed.
- If "Error2" is displayed, please call our service line immediately.

If you have a problem you cannot solve, Contact your local dealer or SAMSUNG after - sales service

Appendix

Specifications

Model Number	ME3410W / ME3410 / ME341
Oven Cavity	1.2 cu.ft
Controls	10 power levels, including defrost
Timer	99 minutes, 99 seconds
Power Source	230 V ~ 50 Hz
Power consumption Microwave	1550 Watts
Power Output	1000 Watts (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Outside Dimensions	523 (W) X 297 (H) X 415 (D)
Oven Cavity Dimensions	368 (W) X 229 (H) X 396 (D)
Weight Net	15.5 kg

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
TURKEY	444-77-11	www.samsung.com
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	
BAHRAIN	8000-4726	-
JORDAN	800-22273	-